

CZIFRAY ISTVÁN'
SZAKÁCS MESTER'
MAGYAR NEMZETI
SZAKÁCSKÖNYVE,
MAGYAR
GAZDA ASZSZONYOK

SZÜKSÉGEIHEZ ALKALMAZTATVA.

ÚJRA KIADTA

Vasváry Gyula,

SZAKÁCS MESTER.

Hatodik meg bővített kiadás.

*Biztos és sok esztendei tapasztalás által jóvá hagyott
1648 szakácsi utmutatások Gyűjteménye, mellyek sze-
rint a' rendes és jó házi-gazdaságban megkívántató
hús- és bűjti-étek, különféle sütemények, nedvek,
kocsonyák, fagylaltak, gyümölcsök, 's a' t. a' legszebb
ízlelssel 's legjutalmasabb áron készíthetnek.*



Pesten 1840.

Petrózai Trattner J. M. és Károlyi Istv. tulajdona,
nri utsal 612.

Nem kereshet annyit a' jó gazda, a' mit a' rossz gazda
aszszony (*ügyetlen szakácsné*) el nem tékozolhat.

Dugonics A.
péld. Beszéd.

ELŐSZÓ

e' hatodik Kiadáshoz.

Boldogúlt Czifray István, Szakács mester, több esztendők előtt, részint nagy Mesterének (a' fenséges Nádor Ispány Ur' udvari Szakácsának) alapos Oktatásait vévén vezérül, részint Magyar Aszszonyságoknak szakácsi próbatételeit 's fogásait tartván szeme előtt, részint pedig idegen nyelvű munkákat is — a' mennyiben a' magyar konyhára alkalmaztathatók valának — használván, szerkesztette jelen Szakácskönyvét.

Milly édes örömet, milly szívesen fogadák Hazánk' Szépei e' könyvecskét, csalahatatlan jele annak az, hogy néhány év lefolyta alatt már az 5-dik kiadást érte.

E' jelen kiadás Szerkesztője, a' szakácsi Utmutatásokat 1648-ra szaporította; ezek mind a' tiszta magyarság, a' rövid, 's értelmes előadásra nézve, mind az Étkek-

hez, és Süteményekhez megkívántató szer-
reknek és a' hozzávalóknak különös pontos-
sággal kiszámított mértéke és mennyisége-
re nézve; mind pedig az elkészítésnek bi-
zonyos és csalhatatlan módja miatt minden
értelmes Szakács és Szakácsnénak biztosan
ajánlhatók. Az eddig megjelent e' nembeli
Munkákban csak az ügyetlen kezekkel ösz-
vefertszelt Zavarékok nyomait lehet észre-
venni.

Annál fogva e' közhasznu nemzeti Sza-
kácskönyvre mind addig szükségünk lé-
szen — míg változhatatlan maradand azon
igazság: hogy *a' magyar Házi Gazda Asz-
szonynak* (akarmelley rendü és rangu legyen
is) *ha rendeltetésének híven kitan megfe-
lelni, legelső kötelességei közé tartozik a'
szakácsság és a' konyhára való gondos fel-
ügyelés — mivel a' jártas, jó Gazda Asz-
szony házát virágzásban fenntartja, az ü-
gyetlen pedig még a' virágzót is elpusz-
títja.*“

Pesten, Máj. 1-jén 1839.

4

Vasváry Gyula.

A' Szakács-Könyv Foglalatata.

Húslevesek.

	<i>lap</i>		<i>lap</i>
1. Jó Hús-Leves . . .	1	33. Fű leves . . .	11
2. Sodrott leves . . .	2	34. Riskása leves . . .	—
3. Cseh leves. . . .	—	35. Rák leves . . .	12
4. Barna leves	—	36. Levesagyvelő gombóczzal . . .	—
5. Kenyér leves	3	37. Leves, szalonnás gom- bóczzal	—
6. Kenyér leves apró mada- rakkal	—	38. Leves, tödös táskával . . .	13
7. Frantzia leves . . .	—	39. Leves, velő gombóczzal . . .	—
8. Vágott leves	—	40. Leves, agglegénnyel . . .	—
9. Vegyes leves mindenféle zöldségből	4	41. Leves, hasé fánkkal . . .	14
10. Tört leves, sült tyúkok- ból	—	42. Leves, máj gombóczzal . . .	—
11. Tört leves kappanokból . . .	—	43. Leves, dara galuskával . . .	—
12. Zöld borsó leves, riská- sával	5	44. Olió leves	—
13. Velő leves	—	45. Leves, krumpli gombóc- czal	15
14. Vadász leves	—	46. Leves, hús gombóczzal . . .	—
15. Császár geszli leves . . .	—	47. Leves, dörzsölt szalonna gombóczzal	16
16. Borjú hús leves. . . .	6	48. Török leves	—
17. Virágos káposzta vagy kartifiola leves . . .	—	49. Orosz leves	—
18. Káposztás leves	—	50. Kaszás lé	17
19. Tápláló vagy erős leves . . .	7	51. Száraz marha hús leves, vagy leves szeletek, útra	—
20. Krumpli leves	—	52. Lép leves	18
21. Leves, vajas galuskával . . .	—	53. Csontvelő leves	—
22. Máj leves	—	54. Gyökér leves	—
23. Bekötéssel készült leves . . .	8	55. Rongyos leves	19
24. Fogoly madár leves	—	56. Leves paczallal	—
25. Sárga répa leves	—	57. Borsó leves disznó füllel . . .	—
26. Leves, fűszerezett gom- bóczzal	9	58. Barna leves karórépával . . .	—
27. Szalonna leves	—	59. Leves, endiviával, kel- lél vagy sósakával . . .	20
28. Barna leves	—	60. Franczia fű leves csiper- ke gombával	—
29. Hájidina (pohánka) kása leves	10	61. Gyapjú-leves	—
30. Leves, apró hús-gom- bóczzal	—	62. Császár leves	21
31. Leves lúd aprólékkal . . .	—	63. Leves dara lepénnyel . . .	—
32. Leves, szalonnás gom- bóczzal	—	64. Panádli leves	—
		65. Leves több színű pud- dinggal	—

VI

	<i>lap</i>		<i>lap</i>
66. Leves uszó gombócok- kal	22	77. Vegyített leves husevő napon	25
67. Tört-mandola leves	—	78. Hurut leves	—
68. Szagó leves	—	79. Lentse leves vén tyuk- kal	—
69. Fű leves velővel	—	80. Galamb leves	26
70. Fenyőmadár leves	23	81. Zöld riskása leves	—
71. Német-Olio leves	—	82. Olasz risa leveshez	—
72. Olasz-Olio leves	24	83. Leves velő lepénnyel	27
73. Francia fű leves más- képp	—	84. Leves sült borsóval	—
74. Fehér répa leves	—	85. Leves irós vaj galuská- val	28
75. Szagó leves linczi módra	—	86. Gomba leves	—
76. Tojás gersli	25		

Bőjti levesek.

87. Fekete leves	28	121. Rántott leves tojás ha- barékkal	37
88. Ser leves	29	122. Ál-Csokoládé leves	—
89. Kenyér leves	—	123. Hal tudó leves	38
90. Zöld borsó leves	—	124. Béka leves	—
91. Bőjti lé, száraz borsóból	—	125. Vegyített leves halikra, rák és csigából	—
92. Bab leves	—	126. Gersli leves aszalt gom- bával	39
93. Halbeles leves	30	127. Turbolya leves	—
94. Tsuka vagy ponty leves	—	128. Karthauzi leves	—
95. Rák leves, vagdalt apró- lékkel (Ragout)	—	129. Tejleves tojás hó kari- mával	—
96. Mandola leves	31	130. Bekötéssel készült le- ves	40
97. Tej leves	—	131. Vesztfaliai sör leves	—
98. Halikrás leves	—	132. Hal leves olaszosan	—
99. Szekfű gomba leves	—	133. Mandola leves habbal	41
100. Bor leves	32	134. Kolbász leves bőjti na- pon	—
101. Zeller leves	—	135. Tört leves	—
102. Száraz borsó leves	—	136. Tejfel leves	42
103. Hal leves	—	137. Kucsmagomba leves	—
104. Lencse leves	33	138. Birsalma leves	—
105. Fű leves	—	139. Czitrom leves	—
106. Spárga leves	—	140. Alma leves	43
107. Tekenős-béka leves	—	141. Tej leves tojás hóval	—
108. Csokoládé leves	—	142. Leves tojásszékből	—
109. Szárcsa leves	34	143. Alsó német országi le- ves	—
110. Kozák lé	—	144. Hasché leves	44
111. Krumpli leves	—	145. Fánk leves	—
112. Bőjti leves gyökerekből	—	146. Czompó leves piskóta gombóczzal	—
113. Tört leves	35	147. Szagó leves rörös borral	—
114. Barna leves, hal gom- bócczal	—	148. Kolbász leves bőjti na- pon másképp	45
115. Olasz víz leves	36		
116. Vereshagyma leves	—		
117. Ponty leves	—		
118. Kperj leves	—		
119. Barna hal leves haltej lepénnyel	37		
120. Benedictinus leves	—		

149. Irós vaj leves . . .	lap 45	151. Bor leves mandolával	lap 46
150. Édes káposzta leves . .	—	152. Póré leves . . .	—

Betegek és lábadozók számára való levesek.

153. Kenyér leves . . .	46	165. Frissítő pép a' hidegle-	
154. Lágyító hús lé . . .	47	lésben, bádjadásban	
155. Hűtő és vér tisztító fű		's epenyavalyákban	
leves . . .	—	szenvedőknek . . .	49
156. Rák leves gyökerekkel		166. Riskása, betegek' szá-	
és fűvekkel . . .	—	mára . . .	—
157. Zabkása leves hús lé-		167. Riskása panádli . . .	50
vel . . .	—	168. Fogoly madár leves be-	
158. Erősítő leves, lábado-		tegek számára . . .	—
zók számára . . .	48	169. Csiga vagy kagyló le-	
159. Erős leves, főképen be-		ves . . .	—
tegek számára . . .	—	170. Hus Gallerte . . .	51
160. Lágyító és hűtő lé . .	—	171. Gallerte mellfűvekből .	—
161. Görcs csillapító lé . .	—	172. Borjutüdő pép . . .	52
162. Gyengéknek való erős		173. Pép mézes bolyonyikból	
pép . . .	—	(Zuckerwurzel) . . .	—
163. Erős pép a' lábadozók-		174. Rispudding az olly láb-	
nak . . .	49	badozók számára, kik-	
164. Betegeknek való főtt		nek gyomruk már e-	
zsemlye . . .	—	mészíthet . . .	—

Hús és bõjti levesekbe való.

175. Bekötés . . .	52	188. Dara fáncczli . . .	56
176. Bekötés bõjti napon . .	53	189. Rák fáncczli . . .	57
177. Csuka-szarvasok . . .	—	190. Máj fáncczli . . .	—
178. Karórépa gombóc Ba-		191. Menyhalmáj fáncczli .	—
gor módra . . .	—	192. Velővel töltött zsemlye	58
179. Sült daragombóc . . .	54	193. Spanyol riskása . . .	—
180. Sült halgombócok . . .	—	194. Császár lepény . . .	—
181. Fojtott gombócok . . .	—	195. Dara lepény fojtva . .	—
182. Borjulép gombócok . . .	55	196. Malacz kolbász leves-	
183. Kappan gombócok . . .	—	be . . .	59
184. Menyhalmáj gombóc . .	—	197. Rislepény levesbe . . .	—
185. Rák gombóc . . .	—	198. Fojtott habos kolbász	
186. Vagdalt (ragout) gom-		levesbe . . .	—
bócok . . .	56	199. Hal táská levesbe . . .	60
187. Szalonnás gombóc bõj-			
ti napon . . .	—		

VIII

A' leves után feladatni szokott ételek hus evő és böjti napokon.

Hus evő napi aszsziettek.

	<i>lap</i>		<i>lap</i>
200. Sódar, vajban sült zsenilye szeletekkel	61	214. Vagdalt lepény	68
201. Fűrj Riskásával	—	215. Kappanszegy osztrea- val	—
202. Süttött Szarvasok	62	216. Vagdalt kucsmagomba	69
203. Kolbász, párgolt veres hagymával	—	217. Borjúhús meridon	—
204. Karbonád szardellával	—	218. Ragú lepény	70
205. Kakas-taréjok	63	219. Ragú, sódarral és sült krumplival	—
206. Rántott csirke	—	220. Sodralék csiperkegom- bával	71
207. Sült krumpli	—	221. Sült sodralék krumpli- ból	72
208. Béka karbonád, krum- plival	64	222. Sódar lepény	—
209. Lúd máj riskása kerí- tésben	65	223. Galamb, papiros te- kertsben	—
210. Sodrott ostya borjú hussal	—	224. Lepény, vagdaltal	73
211. Krumpli lepény ragú- val	66	225. Más forma lepény	—
212. Vese pecsenye krumpli kásával	—	226. Fogoly szalmi vagdalt apró pástétomokkal	—
213. Velő kása	67	227. Szalonka szalmi	74
		228. Sodralék palacsintából	75

Böjti napi aszsziettek.

229. Sült tojás	75	238. Ruktatott tojás	79
230. Tojás vagdalt aprólék- kal (Ragout)	76	239. Üllepedett tojás	—
231. Tojás krumplival	—	240. Krumpli tejben	—
232. Hollandiai módon ké- szült tojás	—	241. Töltött csiga	80
233. Elsikadt tojás sóská- val	77	242. Osztea csukával vagy menyhal-májjal	—
234. Töltött tojás	—	243. Jászkeszeg héringel	81
235. Tojás palatsinta	—	244. Hal karbonád	—
236. Tojás fáncczli	78	245. Kevert tojás spárgával és rákfarkakkal	82
237. Tojás kelyhecskék	—	246. Sodralék tojásból	—

Marha hú s o k.

247. Emlékeztetés a' hú s r a nézve	83	252. Befojtott marha hú s ugorka mártással	86
248. Marha hú s, módisan	84	253. Anglus módra készített marha hú s	87
249. Befojtott marha hú s ris- kása boritékkal	85	254. Tormával beborított szegy	—
250. Befojtott marha hú s	—	255. Befojtott marha hú s	88
251. Befojtott marha hú s krumpli boritékkal	86		

	<i>lap</i>		<i>lap</i>
256. A' marha hús megbar-		270. Marhahús szeletek .	93
nitásnak módja .	88	271. Frikaszé hideg marha	
257. Marha hús módisan .	—	húsból .	—
258. Marha hús papiros te-		272. Vese - pecsenye angol	
kertsben .	89	módra .	—
259. Sodrott és nyulhús ha-		273. Fonott vesepecsenye .	94
sonlító marha hús .	—	274. Marhahús Hollandus	
260. Marha hús, olaszosan	90	módra .	—
261. Marha hús bréz leves-		275. Rostélyos .	—
ben .	—	276. Töltött rostélyos .	95
262. Marha hús, portugal-		277. Marha fark .	—
lus módra .	—	278. Marha hús módisan .	—
263. Marha hús, megv vagy		279. Szarvasfartó .	96
málna lével .	—	280. Fenyőmagos marha hús	—
264. Mustban főtt marha		281. Beszózott hús .	97
hús .	91	282. Böres marhahús .	—
265. Marha hús, stofadéval	—	283. Sulykolt marha-hús .	98
266. Cseh módon főtt mar-		284. Marhahús vérrel be-	
ha hús .	—	vonva .	—
267. Marha hús angolossan		285. Sodrott marhahús .	—
(beefsteaks) .	92	286. Rostélyos burgonyával	99
268. Beefsteaks osztriga már-		287. Francia stófádé .	—
tással .	—	288. Olasz stófádé .	100
269. Olasz beefsteaks .	—		

Mártások.

289. Alma mártás .	101	310. Fekete kenyér mártás	106
290. Paradicsom alma már-		311. Komló mártás .	107
tás .	—	312. Spanyol mártás .	—
291. Paradicsom alma már-		313. Hideg Szardella már-	
tás másképpen .	—	tás .	—
292. Sóska mártás .	102	314. Vaj mártás .	—
293. Szardella mártás .	—	315. Fejér mártás .	108
294. Birsalma mártás .	—	316. Spanyol módra készült	
295. Kaporna mártás .	—	zöldség mártás .	—
296. Csiperkegomba mártás	103	317. Zöldség mártás .	—
297. Czitrom mártás .	—	318. Kerti atraczel mártás .	—
298. Veres répa máskép		319. Torma eczettel és o-	
ezékla mártás .	—	lajjal .	—
299. Befőtt veres hagyma		320. Vadhús mártás .	109
mártás .	—	321. Angol mártás .	—
300. Fokhagyma mártás .	104	322. Besamel mártás .	—
301. Ugorka mártás .	—	323. Hajnal mártás .	—
302. Mandola torma .	105	324. Hollandiai mártás .	110
303. Zsemlyés torma .	—	325. Szarvas gomba mártás	—
304. Olasz mártás .	—	326. Friss szarvas gomba	
305. Ribizke mártás .	—	mártás .	—
306. Galagonya mártás .	106	327. Vegyes mártás .	—
307. Hideg mustár mártás .	—	328. Muszka mártás .	111
308. Mogyoró hagyma már-		329. Kinyomott ugorka már-	
tás, marha húshoz .	—	tás .	—
309. Zöld mártás .	—	330. Lioni mártás .	—

X

	lap		lap
331. Királyi mártás . . .	111	345. Sárga répa mártás . . .	115
332. Patriárka mártás . . .	112	346. Metelő hagyma mártás . . .	—
333. Krumpli mártás . . .	—	347. Vöröshagyma mártás . . .	—
334. Aszszú töke hal mártás . . .	—	barnán . . .	—
335. Német mártás . . .	—	348. Héring mártás hidegen . . .	—
336. Zsázsa vagy vizi torna mártás . . .	113	349. Mustár mártás karbonádhhoz . . .	116
337. Borjúláb mártás . . .	—	350. Téjfel mártás vad sült-hez . . .	—
338. Narancs mártás tormával . . .	—	351. Megy mártás . . .	—
339. Gyöngye bab mártás . . .	—	352. Osztriga mártás . . .	117
340. Tojásszék mártás hidegen . . .	114	353. Tengeri rákhoz való mártás . . .	—
341. Zöld mártás hidegen . . .	—	354. Halmártás à la craster . . .	—
342. Gomba mártás . . .	—	355. Szalmi . . .	—
343. Petrezselyem mártás . . .	—	356. Hal mártás másképpen . . .	118
344. Póré vagy párhagyma mártás . . .	—		

Főzelékek.

357. Savanyú káposzta befojtva . . .	118	377. Spárga, vajmártásban . . .	128
358. Befojtott savanyú káposzta riskásával . . .	119	378. Hoszpótót tsinálni . . .	129
359. Töltött savanyú káposzta . . .	—	379. Lötözőtt saláta vajmártásban . . .	—
360. Kalarábé barnára fojtva . . .	120	380. Vegyített főzelék . . .	—
361. Kalarábé fejéren fojtva . . .	—	381. Hajdú káposzta . . .	130
362. Töltött kalarábé . . .	121	382. Paréj sóskaival . . .	—
363. Kartifíola vajas mártásban . . .	122	383. Jó ízű krumpli gombóc . . .	—
364. Édes káposzta, rántva . . .	—	384. Kartifíola sajttal . . .	—
365. Édes káposzta riskásával és sódarral . . .	123	385. Fejér répa kolbászszal . . .	131
366. Vagdalt édes káposzta . . .	—	386. Fejér répa másképen . . .	—
367. Kék káposztagesztenyével . . .	124	387. Borjú - vese, savanyú káposztával befojtva . . .	—
368. Zöld borsó . . .	—	388. Ugorka, sertés karbonáddal befojtva . . .	—
369. Articsóka zöld borsóval . . .	125	389. Karórépa füstölt hussal fojtva . . .	132
370. Krumpli, rostélyos pecsenyével . . .	—	390. Karórépa borjú fodorhájjal . . .	—
371. Töltött krumpli . . .	126	391. Borsó, sertés hussal . . .	—
372. Krumpli, borjú aprólékkal . . .	—	392. Savanyú káposzta fűszerezéssel . . .	133
373. Zöld bab . . .	—	393. Hónapos retek . . .	—
374. Lencse fogollyal . . .	127	394. Sóska frikandóval . . .	—
375. Sárga répa kalarábéval . . .	—	395. Komló . . .	134
376. Paradicsom alma francziáson . . .	128	396. Téjfeles savanyú káposzta . . .	—
		397. Savanyú káposzta kolosvári módon . . .	—
		398. Kartifíola téjfel mártással . . .	—

	lap		lap
399. Fejér káposzta befojtva	135	426. Töltött ugoroka	142
400. Töltött és buktatott fejér káposzta	—	427. Hozspótot csinálni más módon	143
401. Megyoró hagymával barnára fojtott édes káposzta	—	428. Káposzta töltve	—
402. Édes káposzta riskásával olaszosan	—	429. Káposztás táska	—
403. Gyöngé kalarabé sódarral	136	430. Káposztás táska más-keppen	144
404. Édes tejbe fojtott fejér répa	—	431. Káposzta kolbász	—
405. Kartifiola sódarral és tejfellel	—	432. Káposzta kolbász rántva	—
406. Töltött paréj	—	433. Édes káposzta glázszzal	145
407. Édes tejben főzött paréj	137	434. Párolt káposzta almával	—
408. Endivia főzeléknek használva	—	435. Töltött káposzta borsóval	—
409. Kifejtett zöld borsó tejszínnel	—	436. Vörös káposzta befojtva	146
410. Kifejtett zöld borsó gyöngé csibével	—	437. Savanyú káposzta csukával és osztrigával	—
411. Zeller burgonyával (krumpli)	138	438. Párolt savanyú káposzta sódarral és burgonyával	147
412. Zeller sajttal	—	439. Halikrás káposzta	—
413. Törött lencse	—	440. Káposzta Bajor módra	—
414. Burgonya vöröshagymával	—	441. Kirántott spárga	148
415. Tök káposzta	139	442. Káposzta francziásan	—
416. Burgonya sajttal	—	443. Sárga répa befojtva	—
417. Burgonya tejszínnel és petrezselyem zöldjével	—	444. Sárga répa kása	—
418. Fasirozott kartifiola	—	445. Töltött fejér répa	149
419. Lucskos káposzta	140	446. Fejér répa befojtva ürü hussal	—
420. Burgonya német alföldiesen	—	447. Több színű főzelék	150
421. Párolt burgonya	—	448. Töltött zeller	—
422. Burgonya petrezselyem mártásban	141	449. Káposzta sarjadék (Sprossen)	—
423. Burgonya szardellával	—	450. Száraz borsó pudding	151
424. Zöld bab párolva	142	451. Burgonya majoránnával	—
425. Zöld bab sódarral	—	452. Frikaszszirozott burgonya	—
		453. Töltött articsóka mártással	—

Különféle főzelékekre való.

454. Jó hurka	152	463. Bárány karbonád boritékban	154
455. Hus pogácsa	—	464. Gyöngé galamb karbonád	155
456. Máj pogácsa	153	465. Borjú máj karbonád	—
457. Füstölt tőgy	—	466. Fasirozott karbonád	—
458. Borjú-láb rántva	—	467. Fasirozott karbonád másképpen	156
459. Tehén-tőgy	—	468. Hús fánclli	—
460. Borjú-velő rántva	154		
461. Zsidó pecsenye	—		
462. Franczia karbonád	—		

XII

	lap		lap
469. Hus fáncli másképpen	156	479. Rántott kolbász más- képpen	159
470. Velővel töltött semlye szeletek	—	480. Velő kolbász	—
471. Borjú léppel töltött zemlye szeletek	157	481. Kappan kolbász	—
472. Rántott szárdella	—	482. Velő karbonád	160
473. Hus-lepény	—	483. Reczekolbász	—
474. Rántott borjú máj	—	484. Ostya kolbász	—
475. Borral készült kolbász	158	485. Vagdalt kolbász	—
476. Rák kolbász	—	486. Vagdalt kolbász más- képpen	161
477. Húvely nélküli kolbász	—	487. Metélt kolbász (Nudeln Wurst)	—
478. Rántott kolbász	—		

Beccsinált szárnyas állatok.

488. Csirke, fejéren fajtva	162	512. Párolt csirke raguval töltve	172
489. Fasirozott csirkek	—	513. Leforrázva főzött csir- ke burgonyával	—
490. Csirkek Krottonban	163	514. Fasirozott csirkek más- képpen	—
491. Csirkek zöld borsóval és rákfarkakkal	—	515. Fasirozott csirkek még másképpen	173
492. Csirkek zöld borsóval és rákfarkakkal, más- képpen	164	516. Csirkek tárkony már- tásban	—
493. Csirke felforrázva főve	—	517. Csirkek rák mártásban	174
494. Csirkek téjfellel és czi- trom szeletekkel	—	518. Csirkek máj mártásban	—
495. Csirkek frikaszszében	165	519. Csirkek citrom már- tásban	—
496. Csirke vérmártásban	—	520. Csirke hamis csiga már- tásban	175
497. Csirke, kaperna már- tásban	166	521. Csirke rák vagdalttal	—
498. Csirkek narancs már- tásban	—	522. Csirke szalonnával	176
499. Csirkek vajmártásban kartifiolával	—	523. Csirke kevert étékkel	—
500. Csirkek paradicsom al- ma mártásban	167	524. Vén tyúk fekete már- tásban	—
501. Befojtott kácsa, apró vereshagymával	—	525. Kappan fejéren fajtva	177
502. Kappan csigával	168	526. Kappan à la Dopf	—
503. Kappan, hamis csiga mártásban	—	527. Kappan osztriga már- tással	178
504. Galamb, befojtva	—	528. Kappan lencsével	—
505. Fasirozott galamb	169	529. Pácizolt fogoly	—
506. Pácizolt galambokat mint foglyokat készíteni	—	530. Fasirozott foglyok	179
507. Fiaial pulyka karbo- nád frikandóban	170	531. Szalonka mártással	—
508. Fasirozott pulyka	—	532. Galamb forrázva főve	—
509. Paprikás Csirke. (Csi- be, Pisellye)	171	533. Töltött galamb frikasz- szében	180
510. Riskásával fasirozott kácsa	—	534. Párolt galamb kartifio- lával	—
511. Befojtott csirke vörös- hagymával	172	535. Párolt galambok hur- gonyával	181
		536. Párolt galambok czi- trom mártásban	—

	<i>lap</i>		<i>lap</i>
537. Spékelt galamb kaporna mártásban	181	553. Leforrázva főtt kácsa tárkonyos'leben	186
538. Galamb fekete mártásban	182	554. Befojtott kácsa citromhéjjal	187
539. Galamb sóska mártásban	—	555. Kácsa tejfeles mártásban	—
540. Fasirozott galambok	—	556. Kácsa osztriga vagy csiga mártalekkal	—
541. Galambok lencsével	—	557. Almával töltött sült kácsa narancs és citrom lével	—
542. Vad kácsa fekete mártásban	183	558. Kácsa francziásan	188
543. Vad galamb barna mártásban	—	559. Kácsa görögösen	—
544. Vad galamb leforrázva főve	—	560. Fajdtyuk befojtva	189
545. Tormás tyúk	—	561. Fácán angolosan	—
546. Barnára párolt csirke	184	562. Fácán olaszosan	190
547. Csirke vajos mártásban kartifoliával	—	563. Fűrj riskása koszorúval	—
548. Párolt csirke metélttel	185	564. Hurosrigó szalmiban	191
549. Párolt csirke riskásával	—	565. Vadlud befojtva	—
550. Fojtott csirke bajor módra	—	566. Vadlud tejfeles mártásban	192
551. Töltött csirke	—	567. Szárca párolva	—
552. Befojtott galamb fűszeres zöltségekkel	186		

Becsináltak, és vagdalt aprólékok.

568. Borjúfej frikaszzeban	192	582. Bárány hús tárkony mártásban	199
569. Spárgával, rakkal és zöld borsóval töltött borjú szegy	193	583. Borjú husból készült Ragú	—
570. Borjú szegy glászban	194	584. Pulyka és kácsa szárnyakból készült Ragú	200
571. Borjú szegy szagóval	—	585. Ragú zsemlye pástétomban	—
572. Borjú szegy citrom mártásban	195	586. Őzhát Ragú	201
573. Borjú agyvelő citrom mártásban	—	587. Nyelv, galagonya boggyó mártásban	—
574. Borjú karbonád kapornával	—	588. Nyárson sült nyelv, szardella mártással	—
575. Borjú karbonád barnára fojtva	196	589. Nyelv, frikandóban	—
576. Spékelt borjú hús szeletek	—	590. Nyelv, lengyel mártásban	202
577. Borjú czomb füstölt nyelvel spékelve	197	591. Borjú velő kompó	—
578. Töltött borjú czomb, mártással	—	592. Borjú pecsenye maradékból készült frikaszszé	203
579. A' borjú reczében fasirozott	—	593. Gulyásos és pörkölt hús	—
580. Fasirozott Nyúl	198	594. Becsinált, fejér karikával a' tál szélén	—
581. Bárány hús befojtva	—		

	lap		lap
595. Zöld ragú veres kari- kával	204	626. Fasirozott karbonád másképpen	213
596. Veres becsinált, zöld karikával	—	627. Karbonád kaporna már- tásban	214
597. Fejér becsinált, sárga karikával	—	628. Karbonád pástétomban	—
598. Borjú brézli ragú	205	629. Borjú máj töltve	—
599. Borjú fodorháj, glasz módra	—	630. Borjú máj szardella mártásban	215
600. Borjú agyvelő, rákvaj- jal	—	631. Borjú fej meridon	—
601. Közönséges becsinált borjúhus	—	632. Pergelt nyelv	—
602. Ragú borjúhushból	206	633. Marha nyelv készítésé- nek módja	216
603. Borjúszegy vegyületben (hodgebodge) angol módra	—	634. Fasirozott nyelv	—
604. Vágottból készült kar- bonád	207	635. Marha nyelv sültve	—
605. Borjúszemek skóciai módon	—	636. Borjú hus tengerész módra	217
606. Tormás borjúfő híg e- csettel lében	—	637. Glaszirozott borjú hus szeletek	218
607. Borjú agyvelő egyve- leggel	208	638. Leforrázva főtt malacz lapoczká	—
608. Ragú borjúhushból só- darral és burgonya fánkocskával	—	639. Tokán	—
609. Ragú, kácsa vagy liba aprólekból	—	640. Becsinált bárányhus	—
610. Ragú borjú lapoczká és gombából	209	641. Becsinált bárányszeggy	219
611. Ragú gerincez velőből spárga és osztrigával	—	642. Tormás bárányhus ecze- tes lében	—
612. Ragú borjú veséből író- vajjal	—	643. Barnára párolt bárány- hus	220
613. Borjú hus stofád	—	644. Báránylapoczká sóska mártásban	—
614. Stofád rőtvdából	210	645. Bárányhus ragu	—
615. Tálrott borjú szeggy pá- rolva	—	646. Bárány karbonád tej- feles mártásban	221
616. Vadhus módra készített borjú szeggy	—	647. Bárányfej francziásan	—
617. Borjú agyvelő frikasz- széban	211	648. Bárányhus ragúban	—
618. Borjúlép fasirozva	—	649. Bárányhus hollandi mó- don	222
619. Becsinált borjú agyvelő	—	650. Bárányhus becsinált zöld borsával	—
620. Máj-budin	212	651. Báránytüdő ezitromned- ves mártással	—
621. Becsinált borjú brézli (Briesl)	—	652. Bárány lapoczká ragú- val	223
622. Borjúfűl töltve	—	653. Bárányhus budin ragú- val	—
623. Borjúfej párolva	—	654. Bárányhus becsinált esiperke gombával	224
624. Borjúfej mártással	213	655. Nyúl módjára készült bárány, szardella már- tással	—
625. Fasirozott karbonád lengyel mártásban	—	656. Bárányhus pástétommal	—
		657. Bárányhus tormával	—
		658. Kevert éték bárányhus- ból rákmártással	225

	lap		lap
659. Bárányczomb ugorka mártással	225	668. Szarvashus pástétomban	228
660. Fasirozott bárányczomb	—	669. Szarvasmáj párolva	—
661. Bárányczomb francziásan	226	670. Szarvashus szardella mártással	229
662. Bárányczomb vöröshagymával	—	671. Szarvasfűl párolva	—
663. Párolt nyul kaporna mártásban	227	672. Ragu megmaradt vad sültből	—
664. Királyi nyul	—	673. Őz-szegy mártással	—
665. Nyul aprólék becsinálva	—	674. Őzhus pástétomban	230
666. Szarvasszegy mártásban	—	675. Őzlapoczká mártással	—
667. Leforrázva főtt szarvashus	228	676. Szarvasszegy hőrel	—
		677. Gulyásos hus bécsiesen	231
		678. Marhanyelv tormával	—

Becsinált marha- és juh húsok, rostélyos pecsenyék, czombok és aszpikék.

679. Vesepecsenye apró krumplival	231	701. Egész marha tölgy, fasiozva	243
680. Vesepecsenye Angoly módra	232	702. Rostélyon sült tölgy szeletek, zöldség mártásban	—
681. Betekergetett vesepecsenye	—	703. Czukorral fényesített tölgy, narancs mártásban	—
682. Spékelt vesepecsenye	233	704. Ragú, (vágott hús) sertés labból	—
683. Befojtott vesepecsenye	—	705. Vékonyan metélt vad-disznó hús	244
684. Rostélyos pecsenye töltve	234	706. Vad hus formán készített ürű czomb	—
685. Töltött rostélyos pecsenye Bajoriai módra	—	707. Bárány karbonád	—
686. Rostélyos pecsenye befojtva	235	708. Sertés vese Sampányi borban	245
687. Rostélyos pecsenye francziásan	—	709. Sertés fűl pármajszaltal	—
688. Ökör-fark	236	710. Fasirozott malacz	—
689. Marha hús szeletek	—	711. Sertés hús, vad disznó hús formán készítve	—
690. Ürű czomb francziásan	237	712. Nyúl hús, matróz módra	246
691. Töltött fejr pecsenye	238	713. Páezolt vesepecsenye	—
692. Befojtott ürű czomb	—	714. Nyul formára készített vesepecsenye	—
693. Vad disznó fej	—	715. Vesepecsenye tejfeles mártással	—
694. Vad disznó hús' készítése' módja	239	716. Vesepecsenye szeletek zöldségekkel	247
695. Aszpik' készítése módja	—		
696. Kocsonya formán készült borjú fej	240		
697. Fiatal pulyka sajtból aszpikkal	—		
698. Berakott aszpik	241		
699. Befojtott sodralék	—		
700. Ürű czomb riskásával	242		

XVI

	<i>lap</i>		<i>lap</i>
717. Ugyan az, francziáson	247	738. Ürűczomb, őzeczomb mód- jára készítve	254
718. Fasirozott vesepecsenye párolva	—	739. Párolt juhhus fekete mártásban	—
719. Mustos pecsenye	248	740. Ürűczimer	255
720. Rostélyos pecsenye né- metesen	—	741. Ürűczomb portugáli módon	—
721. Párolt rostélyos pe- csenye	—	742. Sült ürűczomb fűszeres lével	256
722. Párolt rostélyos pecse- nye másképpen	249	743. Béelt juhhus karbon- nád	—
723. Rostélyos pecsenye tej- feles lével	—	744. Sódarral és szardellá- val spékelt juhtar	—
724. Rostélyos pecsenye bur- gonyával	—	745. Juh karbonád eczetes lében	257
725. Rostélyos pecsenye bur- gonyával másképpen	250	746. Juhhus török módra	—
726. Marhahus karbonádok szardellával	—	747. Sertésus tormával	—
727. Marhahus Collops. (An- gol éték)	—	748. Sertésus florencziai módra	—
728. Marhahus Gobbets. (An- gol éték)	—	749. Sertés fej sajtóban	258
729. Marhaláb szardella már- tással	251	750. Kocsonyázott sertésfej	—
730. Ökörfark pástétomban	—	751. Párolt sertésus vadhus módra	—
731. Felsár pecsenye már- tással	—	752. Főtt malacz eczetes lé- ben tormával	259
732. Marhacomb páczolva	252	753. Malacz kocsonyában	—
733. Marha vese és marha máj	—	754. Ugyan az másképpen	260
734. Marha lép	253	755. Vaddisznó módjára ké- szített malacz	—
735. Marhahús kolbász	—	756. Forralt sertésfej ecze- tes lében	261
736. Párolt czomb mogyoró- hagymával spékelve	—	757. Őzeczomb szeletek borjú hus szeletek módjára készítve	—
737. Ürűczomb paradicsal- ma mártással	254	758. Barnára párolt nyul	—

Tojás ételek.

759. Ilgra főtt tojás	262	771. Sült tojás párolva	—
760. Lágy tojás	—	772. Kemény tojás tejfeles mártásban	265
761. Kemény tojás sóska mártással	—	773. Rántotta rákfarkakkal	—
762. Kemény tojás szardel- lával	263	774. Ikrával töltött tojás	—
763. Tojás francia módra	—	775. Elsikkadt tojás eczet- tel	—
764. Rántotta	—	776. Tormás tojás	266
765. Zsemlye morzsás rán- totta	—	777. Töltött tojás zöld bor- sóval	—
766. Borjú vesés rántotta	264	778. Lutheranus tojás	—
767. Rántotta spárgával	—	779. Tojás kelhecskék gom- bákkal	—
768. Almás rántotta	—	780. Ugorkával vegyített to- jás	267
769. Rántotta gombával	—		
770. Heringes rántotta	—		

	<i>lap</i>		<i>lap</i>
781. Vajból kirántott tojás .	267	798. Apró mandolás tojás-	
782. Tálba ütött tojás .	268	lepénykék .	272
783. Ökörszem .	—	799. Savanyú tojás étek .	—
784. Tálba ütött tojás szar-		800. Bécsi vagy tánczoló to-	
dellával .	—	jás étek .	—
785. Tojás sült .	—	801. Felpuffadt tojás lepény	273
786. Tojás-bubbert .	269	802. Tojás gombóc .	—
787. Tojás lepény fűvekkel .	—	803. Tojás étek olaszosan .	—
788. Tojás mustár lével .	—	804. Töltött fridata (tojás	
789. Tojás burgonyával .	270	lepény) .	274
790. Tojás besamellal .	—	805. Töltött kucsma gomba	
791. Tojás lepény .	—	mint tojás étek .	—
792. Tojáslepény szalonná-		806. Tojás portugalli módra	275
val .	271	807. Habtojás .	—
793. Medgyes tojáslepény .	—	808. Tojás pite .	—
794. Borjú vesés tojáslepény	—	809. Pontyveres tojás pite .	—
795. Tojás lepény sárga ré-		810. Formában sült tojás	
pával .	—	étek .	276
796. Zsemlye morzsás tojás-		811. Tojás kolbász .	—
lepény .	—	812. Tojás sajt .	—
797. Tojáslepény spárgával	272		

Hal-ételek.

813. Tőke-hal töltve .	277	831. Kocsonyázott csuka	
814. Tőke-hal szardellával	—	vagy kecsge .	283
815. Sült Angolna, mártás-		832. Halász-Hal, vagy Ke-	
sal .	278	vert hal-étel .	284
816. Kéken főtt pisztráng .	—	833. Csuka vagy süllő szar-	
817. Czompó, borral .	—	dellával .	—
818. Sült czompó, mártás-		834. Faszírozott pisztráng .	285
ban .	279	835. Csuka osztreaival .	—
819. Spékelt harsa .	—	836. Potyka, zöld mártás-	
820. Kecsge, citrom már-		ban .	—
tásban .	—	837. Kocsonyázott cseh poty-	
821. Süllő, zöld petrezse-		ka .	286
lyemmel .	280	838. Potyka, sóska mártásban	—
822. Ponty kéken főzve .	—	839. Angolna osztreaival .	287
823. Potyka, Cseh módra .	—	840. Angolna kifejtett csigá-	
824. Kocsonya formán ké-		val és krumplival .	—
szített ponty .	281	841. Frikaszírozott ke-	
825. Forrázott csuka, tormá-		csege .	288
val .	—	842. Főtt lazac .	—
826. Szagztatott csuka sava-		843. Lazac, finom zöldség-	
nyú káposztával .	282	gel .	—
827. Sült csuka, mártással	—	844. Rostélyon sült lazac .	289
828. Csuka vagdalt mártás-		845. Szemling, ragúval .	—
ban .	—	846. Frikandó szemlingből .	—
829. Szardellával spékelt		847. Párolt pisztráng .	—
csuka .	283	848. Pisztráng vajmártásban	290
830. Csuka, téjfeles tormá-		849. Borban főtt pisztráng	—
val .	—		

XVIII

	<i>lap</i>		<i>lap</i>
850. Pisztráng olajbogyó mártásban	290	885. Sült csuka hidegen	300
851. Pisztráng sült	291	886. Csuka kéken főzve	301
852. Kövi potyka citrom mártásban	—	887. Csuka karbonád	—
853. Kövi potyka kirántva	—	888. Párolt csuka bormártásban	—
854. Leforrázva főtt kövi potykák	—	889. Fogas paprikás mártásban	—
855. Kövi potyka kek mártásban	292	890. Ponty angol módra	302
856. Viza metélőhagyma mártásban	—	891. Párolt ponty különféle	303
857. Füstölt viza	—	892. Ponty Bajor módra	—
858. Viza-ikra mártásban	—	893. Ponty francziásan	—
859. Viza sodralék	293	894. Ponty olaszosan	304
860. Viza párolva	—	895. Ponty lengyelesen	—
861. Sült viza	—	896. Ponty Tirol módra	—
862. Nyárson sült viza	294	897. Ponty vörös bor lében	305
863. Tok főve	—	898. Töltött ponty	—
864. Főtt tok tejeles tormával	—	899. Füstölt ponty	—
865. Tok citrom mártásban	—	900. Ponty karbonád szardella mártással	306
866. Tok fricaszszében	—	901. Ponty magyarosan	—
867. Márna fekete mártásban lengyelesen	295	902. Sült ponty tejeles mártásban	—
868. Sült márna szardella	—	903. Szalonnával spékelt ponty	307
869. Sügér főve	296	904. Angolna párolva	—
870. Sügér hollandus módra	—	905. Menyhal kéken főzve	—
871. Rántott sügér	—	906. Menyhal lengyel mártásban	308
872. Főtt lazac csipős hideg mártással	—	907. Menyhal vajban kirántva	—
873. Kékre főtt lazac zöld mártással	297	908. Menyhal osztrigával	—
874. Sült csuka borlében	—	909. Menyhal kifejtett kagylócskákkal	309
875. Csuka mustárral	—	910. Kékre főtt galócza	—
876. Sült csuka narancs mártással	—	911. Párolt süllő fűszeres zöltséggel	—
877. Csuka esiperke gombával	298	912. Süllő bor mártásban	—
878. Csuka kartifliával	—	913. Czompó citrom mártásban	310
879. Csuka szardella vajjal	299	914. Rántott czompó mártással	—
880. Töltött csóka	—	915. Párolt tőkehal	—
881. Csuka angol mártásban	—	916. Rántott héring	311
882. Csuka Portugallus módra	300	917. Sült héring mustár mártással	—
883. Csuka Cseh módra	—	918. Szardella szeletek	—
884. Csuka lengyel mártásban	—	919. Apró halak	—
		920. Csik vajban kirántva	312

**Békák, rákok, szárcsák: tekenős békák,
hódok, vidrák, buvárok, csigák,
gombák, osztrigák.**

	<i>lap</i>		<i>lap</i>
921. Béka kucsmagombával és rákfarkakkal . . .	312	944. Főtt rák zöld borsóval	319
922. Frikaszszírozott békák	313	945. Rák tejfeles mártásban . . .	320
923. Befojtott rák . . .	—	946. Főtt rák tejfellet és kömény maggal . . .	—
924. Fasiozott rák . . .	—	947. Töltött rák . . .	—
925. Szárcsa, barna mártással . . .	314	948. Hód talpat elkészíteni . . .	—
926. Tekenős béka, tulajdon tekenőjében . . .	—	949. Hód mártásban . . .	321
927. Tekenős béka. citrom mártásban . . .	—	950. Vidra súlve . . .	—
928. Tekenős béka, vér mártásban . . .	315	951. Vidra vöröshagyma mártásban . . .	—
929. Ragú tekenős békából	—	952. Buvár fekete mártásban . . .	—
930. Békák, petrezselyem mártásban . . .	—	953. Szarvas gomba . . .	322
931. Rántott tekenős béka	—	954. Szarvas gomba olaszosan . . .	—
932. Tekenős béka becsinálva . . .	316	955. Szekfű gomba párolva	—
933. Tekenős béka osztriga vagy csiga mártással	—	956. Csiperke gomba írósvajjal . . .	—
934. Béka becsinálva . . .	—	957. Csiperke gomba tejfellet . . .	323
935. Rántott béka . . .	317	958. Csiperke gomba ragú . . .	—
936. Leforrázva főtt béka . . .	—	959. Rostélyon sült vargánya . . .	—
937. Tekenős béka olasz mártással . . .	—	960. Párolt vargánya . . .	—
938. Osztriga menyhal májjal citrom mártásban	—	961. Párolt kucsma gomba	—
939. Rántott osztriga . . .	318	962. Kucsma gomba tejfeles mártásban . . .	324
940. Osztriga szardellával . . .	—	963. Töltött kucsmagomba	—
941. Főtt csiga tormával . . .	—	964. Kirántott szarvasgomba . . .	—
942. Csigá szardellával . . .	319	965. Szarvas gomba turini módra . . .	—
943. Töltött csiga . . .	—		

Kolbászok, Hurkák, Májosok.

966. Kolbász, südóből . . .	325	976. Agyvelő kolbász . . .	328
967. Utra való kolbász . . .	—	977. Potyka kolbász . . .	329
968. Kappan kolbász . . .	—	978. Csuka kolbász . . .	—
969. Agyvelő kolbász . . .	326	979. Kolbász potykából és füstölt lazaczból . . .	—
970. Sajtolt kolbász . . .	—	980. Rák kolbász, hercegi módon . . .	330
971. Szalámi kolbász . . .	—	981. Ürű hús kolbász . . .	—
972. Brannsvajgi kolbász . . .	327	982. Borjú hushól velővel készült kolbász . . .	—
973. Augsburgi kolbász . . .	—		
974. Czervelat kolbász . . .	328		
975. Ludmáj kolbász . . .	—		

	<i>lap</i>		<i>lap</i>
983. Angol kolbász . . .	330	992. Ugyan az másképpen .	333
984. Apró véres hurka . .	331	993. Kappan, csibe, pulyka és borjú sültből ké- szült kolbász . . .	—
985. Véres hurka . . .	—	994. Franczia kolbász . .	334
986. Véres hurka csukából .	—	995. Tüdős hurka . . .	—
987. Franczia véres hurka .	332	996. Riskásás véres hurka .	—
988. Jóféle májos . . .	—	997. Bőrös gömböcz . . .	335
989. Jó ízű füstös májos . .	—	998. Viza kolbász . . .	—
990. Füstölt májos . . .	333		
991. Marha hus kolbász . .	—		

Külömbféle tésztás és gyümöltés eledelek.

Vajas tészta, porhanyó tészta, és pástétomok.

999. Olyan vajas tészta' készítésének módja, melyet minden koszorúzásra, befoglalásra's pástétomokra lehet használni . . .	336	1018. Borjú agyvelő pástétom . . .	343
1000. Olyan vajas tészta' készítésének módja, melyet minden előforduló tésztás ételek' töltésére használhatni . . .	337	1019. Ponty pástétom . . .	344
1001. Porhanyó tészta' készítésének módja . . .	—	1020. Komló pástétom . . .	—
1002. Angol tészta . . .	338	1021. Vén tyúk pástétom . .	345
1003. Marhahus pástétom . .	—	1022. Dinnye pástétom . . .	—
1004. Ökör fark pástétom . .	—	1023. Vad galamb pástétom .	—
1005. Lúd máj pástétom . . .	339	1024. Spanyol pástétom . . .	346
1006. Fácán pástétom . . .	—	1025. Riskása pástétom csirkével . . .	—
1007. Szalonka pástétom . .	340	1026. Menyhal pástétom . .	347
1008. Húrosrigó pástétom . .	—	1027. Spárga pástétom . . .	—
1009. Tengeri rák pástétom .	341	1028. Hideg sódar pástétom .	—
1010. Fogoly pástétom . . .	—	1029. Vaniliás pástétom . .	348
1011. Hideg fajdyúk pástétom . . .	—	1030. Apró madár pástétom .	—
1012. Osztriga pástétom . . .	342	1031. Franczia pástétom . .	—
1013. Burgonya pástétom sódarral . . .	—	1032. Vadhus pástétom . .	349
1014. Borjúhus pástétom . . .	—	1033. Galamb pástétom . . .	—
1015. Genuai pástétom . . .	343	1034. Riskása pástétom . . .	350
1016. Viza pástétom . . .	—	1035. Vagdalt pástétom . .	—
1017. Vidra pástétom . . .	—	1036. Vaj pástétom ragúval . . .	351
		1037. Hideg pástétom . . .	—
		1038. Sodar pástétom . . .	352
		1039. Krumppli pástétom . .	353
		1040. Tekenős beka pástétom . . .	—
		1041. Nyúl pástétom . . .	—
		1042. Tőkehal pástétom . .	354
		1043. Csirke pástétom . . .	—
		1044. Kis pástétom rákkal .	355

**Pudding, Meridon, 's más apróbb tészta-
ételek borzsufával (chaudeau-val).**

	<i>lap</i>		<i>lap</i>
1045. Zsemlye pudding . . .	355	1062. Spanyol kenyér . . .	362
1046. Tört pudding . . .	356	1063. Liszt pudding . . .	363
1047. Pudding, angolymód- ra . . .	—	1064. Riskása pudding, cse- resznyével . . .	—
1048. Égő pudding . . .	357	1065. Mandola pudding . . .	—
1049. Krumpli pudding, só- darral . . .	—	1066. Reszkető pudding . . .	—
1050. Riskása meridon . . .	358	1067. Mandola pudding más- képpen . . .	364
1051. Rák meridon . . .	—	1068. Hollandus pudding . . .	—
1052. Piskóta, borzsufával . . .	—	1069. Atlátszó pudding . . .	—
1053. Zsemlye pástétom, borral . . .	359	1070. Wallisi pudding . . .	—
1054. Boros szarvas . . .	—	1071. Czitrom pudding . . .	—
1055. Spanyol zsemlye, bor- ral . . .	360	1072. Narancs pudding . . .	365
1056. Spanyol kenyér . . .	—	1073. Szágó mártásos pud- ding . . .	—
1057. Dara kolbász, borral . . .	—	1074. Maccaroni pudding . . .	—
1058. Különös tészta étel borzsufával . . .	361	1075. Alma pudding . . .	366
1059. Császár pudding . . .	—	1076. Asszuszőlő pudding . . .	—
1060. Riskása pudding . . .	—	1077. Köles meridon . . .	—
1061. Sódar pudding . . .	362	1078. Ludmáj meridon . . .	—
		1079. Hal meridon . . .	367

Külömbféle Kásák.

1080. Palacsinta, porhanyó tésztaiban . . .	368	1097. Riskása, töltve . . .	375
1081. Palacsinta riskásával . . .	—	1098. Igen jó rák kása . . .	376
1082. Besamel, gőzben . . .	369	1099. Császár kása . . .	—
1083. Velő dinnye . . .	370	1100. Dara kása . . .	—
1084. Riskása csokoládéval és tejszúfával . . .	370	1101. Habos kása . . .	377
1085. Alma kása . . .	—	1102. Krumpli kása . . .	—
1086. Czukrozott czitrom kása . . .	371	1103. Kenyér kása . . .	—
1087. Eperj kása . . .	—	1104. Csokoládé kása . . .	378
1088. Kávé kása . . .	—	1105. Francia kása . . .	—
1089. Czitrom kása . . .	372	1106. Gyermekek kása vani- lia likörrel . . .	—
1090. Mandola kása friss medgyel . . .	—	1107. Fordított kása . . .	379
1091. Mandola kása töltött almával . . .	—	1108. Csontvelő kása . . .	—
1092. Birsalma kása . . .	373	1109. Fánkából készült kása . . .	—
1093. Narancs kása . . .	—	1110. Svaiczer kása . . .	380
1094. Medgy kása . . .	374	1111. Máj kása . . .	—
1095. Spanyol gyümölcs kása . . .	—	1112. Agyvelő kása . . .	—
1096. Bor kása . . .	375	1113. Felpuffadt czitrom kása . . .	381
		1114. Felpuffadt zsemlye kása mandolával . . .	—
		1115. Turó kása . . .	—

	<i>lap</i>		<i>lap</i>
1116. Csokoládé kása turóval	382	1121. Spanyol mandola kása	383
1117. Piskóta kása	—	1122. Szilva kása	384
1118. Utánzott piztáczia kása	—	1123. Málna kása	—
1119. Fahéj kása fekete kenyérrel	383	1124. Felpuffadt riskása	—
1120. Vanília kása	—	1125. Felpuffadt sajt kása	385
		1126. Turós palacsinta	—
		1127. Csokoládés palacsinta	—
		1128. Liktériomos palacsinta	—

Kalácsok, rétesek, és vegyes tésztás ételek.

1129. Pesti almás kalács	386	1141. Agyvelő pite	392
1130. Kevert mandolás kalács	387	1142. Májas pite	—
1131. Vont cizitromos kalács	—	1143. Rák pite	—
1132. Medgyes kalács, élesztő tésztából	388	1144. Káposzta pite	393
1133. Kevert medgyes kalács	—	1145. Turós lepény	—
1134. Medgyes kalács más módra	389	1146. Medgyes lepény	—
1135. Rác kalács, vagy Bitta	—	1147. Többször sült lepény	—
1136. Diós kalács	390	1148. Angol béles	394
1137. Metélt kalács	—	1149. Menyekzős béles	—
1138. Gyümölcsös kalács	391	1150. Burgonya pogácsa	395
1139. Riskása pite sonkával	—	1151. Közönséges édes pogácsa	—
1140. Burgonya pite	392	1152. Tejszínes pogácsa	—
		1153. Riskása pogácsa	396
		1154. Portugali pogácsa	—
		1155. Királyi pogácsa	—
		1156. Mandola pogácsa	—

Rétesek.

1157. Csokoládés rétes	397	1170. Medgyes rétes	402
1158. Czitronát rétes	—	1171. Alma, vajás tészta pánthikával	—
1159. Rákos rétes	—	1172. Turós rétes	403
1160. Téjfeles rétes	398	1173. Répás rétes	—
1161. Tirol rétes	—	1174. Darás rétes tejben	—
1162. Szilvás rétes	399	1175. Káposztás rétes	404
1163. Riskása rétes	—	1176. Sajtos rétes	—
1164. Mákos rétes	—	1177. Fahéjas rétes	—
1165. Finom élesztős rétes	400	1178. Gyermekepés rétes	405
1166. Krumpi rétes	—	1179. Csontvelős rétes	—
1167. Almás rétes	401	1180. Cseresznyés rétes	—
1168. Czitromos rétes	—		
1169. Sódoros rétes	—		

Különféle tésztás ételek.

1181. Tésztás étel almával	406	1184. Palacsinta, habart mandola tésztával	407
1182. Palacsinta, szilvával töltve	—	1185. Piskóta laska	408
1183. Sült palacsinta, almával töltve	407	1186. Rákos kolbász	—

	lap		lap
1187. Paczal, rákvajjal és tejjel	408	1203. Tót pudding	416
1188. Francia vajas metélt .	409	1204. Tarhonya	—
1189. Tésztás étel reszelt tésztából	—	1205. Vajas laska pármal sajttal	—
1190. Gőz galuska pirítottal .	—	1206. Piritott tejes galuska .	—
1191. Tejfeles galuska, rák- farkakkal	411	1207. Burgonya sajttal és só- darral	417
1192. Barnított galuska, tej- ben	—	1208. Turós galuska	—
1193. Felpuffadt tejfeles ga- luska	412	1209. Káposzta galuska . . .	418
1194. Fasirozott metélt	—	1210. Burgonya laska	—
1195. Dörzsölt metélt fánccli .	413	1211. Makkaroni	—
1196. Metélt fánccli	—	1212. Sonkás makkaroni . . .	—
1197. Riskása lepény vajas tésztában	—	1213. Hollandus laska	419
1198. Kereszt rakás	414	1214. Salzburgi galuska . . .	—
1199. Sódoros paczal	—	1215. Rákvajas és tejfeles galuska	420
1200. Sódoros paczal más módra	—	1216. Vízás tészta	—
1201. Riskása pruzinka	415	1217. Édes belü reszelt tészta .	—
1202. Diós tésztás étel, al- mával	—	1218. Burgonya smóring . . .	421
		1219. Zsemlye smóring	—
		1220. Liszt smóring	—
		1221. Felvert fánccli borban .	—
		1222. Alma fánccli	422
		1223. Felpuffadt sörös tészta .	—

Zsírban sült tésztás ételek.

1224. Égő tészta	422	1237. Straszburi fánk	428
1225. Farsangi Fánk	423	1238. Vanília pereczek	429
1226. Tejfeles farsangi fánk . .	424	1239. Töltött czukor süve- gek riskásából	430
1227. Dörzsölt farsangi fánk . .	—	1240. Kis fánkocskák törött tésztából	—
1228. Toló fánk	425	1241. Dorongfánk zsírban kírántva	—
1229. Apró toló fánk	—	1242. Riskása fánk	431
1230. Csorogtatott fánk man- dola tésztából	—	1243. Birsalma szarvas	—
1231. Csóves fánk	426	1244. Boros szarvas	—
1232. Hólapta	—	1245. Édes belü pástétom fánkok	432
1233. Töltött fahéj fánk	427	1246. Forgács fánk	—
1234. Károlyferdői pereczek . .	—	1247. Czukros szivek	—
1235. Csorogtatott czukros tészta	—		
1236. Rózsa fánk	428		

Élesztő tésztás ételek.

1248. Finom élesztő tészta . . .	433	1256. Arany laska, rákvajjal .	437
1249. Habar élesztő tészta . . .	—	1257. Vanília szarvasok . . .	—
1250. Hideg élesztő tészta . . .	—	1258. Finom élesztő szarvasok .	438
1251. Felvert élesztő tészta . .	434	1259. Császár bába kalács . .	—
1252. Gőz laska	435	1260. Turós laska	—
1253. Cseh pampuska	—	1261. Szilvás laska	439
1254. Arany laska	436	1262. Dörzsölt darázs fészkek .	—
1255. Közönséges Bajer gőz laska	—	1263. Élesztő lepény, mákkal .	440
		1264. Medgyes laska	—

XXIV

	<i>lap</i>		<i>lap</i>
1265. Posonyi finom mákos kalács	440	1270. Szilvás beles	443
1266. Fonyott kalács Budai mód szerint	441	1271. Köles kása	444
1267. Jó kalács' sütésének a' módja	442	1272. Nagy formás bukta	—
1268. Túrós derelye	443	1273. Töltött formás bukta	—
1269. Diós beles	—	1274. Leveles lepény medgyel	—
		1275. Bajor élesztős lepény	445
		1276. Élesztős fegyver-lánk	—

Gyümölcs ételek.

1277. Almás tészta	446	1292. Alma kolbász	451
1278. Alma héjjában, 's befőttel töltve	—	1293. Zsemlye, medgyel töltve	—
1279. Rántott alma, medgyel töltve	447	1294. Felpuffadt gyümölcs étel	—
1280. Befojtott cseresznye, csokoládéval	—	1295. Párolt körtvély	452
1281. Befojtott medgy, sárga barackkal	—	1296. Alma kocsonyával	—
1282. Rántott medgy	—	1297. Fasirozott alma	—
1283. Aszalt szilva, rántva	448	1298. Császári alma	453
1284. Rántott gesztenye	—	1299. Kucsmagombák almából	—
1285. Alma kigyó	449	1300. Töltött körtvély	454
1286. Rántott alma szeletek	—	1301. Portugálos alma	—
1287. Rántott körtvély	—	1302. Alma kolbászkák	—
1288. Birsalma szarvasok	450	1303. Birsalma sajt	455
1289. Rántott sárga barack	—	1304. Afonya kása	—
1290. Töltött sárga barack	—	1305. Kocsonyázott bodza kása	—
1291. Alma gombóc	—		

Különféle pecsenyék, Kompók, és Saláták.

Mindennémi sülték vagy pecsenyék.

1306. Rántott csirke	456	1319. Malacz, sültve	460
1307. Sült csirke	—	1320. Nyúl, sültve	461
1308. Sült kappan, osztrea-val töltve	—	1321. Szarvas fertály, sültve	—
1309. Kappan, szardellával	457	1322. Patsirták, rostélyon sültve	—
1310. Kappan, csigával	—	1323. Vad kácsa, sültve	462
1311. Pulyka, sültve	—	1324. Fenyő madarak, sültve	—
1312. Fajdtyúk, sültve	458	1325. Fátzán, sültve	—
1313. Galamb, sültve	—	1326. Császár madár, sültve	—
1314. Borjú czomb, sültve	—	1327. Szárca, sültve	463
1315. Borjú czomb vese pecsenyével, töltve	459	1328. Foglyok, sültve	—
1316. Borjú czomb, szardellával	—	1329. Szalonkák, sültve	—
1317. Borjú hús szeletek	—	1330. Fűrjek sültve	—
1318. Bárány czomb vese pecsenyével együtt, töltve	460	1331. Vad kácsák spékelve és sültve	464
		1332. Vad galambok, sültve	—
		1333. Öz czomb sültve	—
		1334. Öz-hát sültve	465

	lap.		lap
1335. Vadt hús módra készült vese pecsenye .	465	1342. Fácán káposztával .	467
1336. Sűtő máj .	—	1343. Töltött káppan .	—
1337. Sült kácsa .	—	1344. Fogoly lencsével .	—
1338. Friss südár sültve .	466	1345. Szalonkák bélökkel együtt .	—
1339. Rostélyon sült csirke .	—	1346. Rántott galamb .	468
Tatára módra .	—	1347. Zerge czomb (Gems-schlegel) .	—
1340. Nyárson sült csirke gesztenyével .	—	1348. Fácán angolosan .	—
1341. Pacsirta nyárson sültve .	—	1349. Apró madarak .	469

Külömbféle Kompók.

1350. Alma, kotsonyával .	469	1358. Birsalma kompó .	472
1351. Alma kompó .	—	1359. Kocsonya forma kompó .	473
1352. Vegyített kompó .	470	1360. Kajszinbaraczk kompó .	—
1353. Vegyített kompó, más- képpen .	—	1361. Cseresznye kompó .	—
1354. Őszi baraczk kompó .	471	1362. Csipkebogyó és szőlő kompó .	—
1355. Medgy kompó .	—	1363. Aszalt szilva vagy cse- resznye kompó .	474
1356. Aszalt medgy kompó .	472		
1357. Szilva kompó .	—		

Külömbféle Saláták.

1364. Ugorka saláta .	474	1376. Csiga-saláta .	477
1365. Káposzta saláta, sza- lonnával .	—	1377. Hering saláta krumpli- val .	—
1366. Olasz saláta .	475	1378. Meleg pörcczös saláta .	—
1367. Articsóka saláta .	—	1379. Meleg komló saláta .	478
1368. Kártifióla saláta .	—	1380. Orosz saláta, mellyet útra lehet vinni .	—
1369. Spárga saláta .	—	1381. Dinnye saláta .	—
1370. Szardella saláta .	476	1382. Baraczk saláta .	479
1371. Közönséges zöld saláta .	—	1383. Bab saláta .	—
1372. Színes tojásokkal czi- frázott saláta .	—	1384. Czékla saláta .	—
1373. Fű saláta virágokkal .	—	1385. Ugorka saláta er- délyi assen .	—
1374. Narancs saláta sült szárnyas állatokhoz .	477	1386. Czitrom saláta .	—
1375. Gyökér saláta .	—		

Külömbféle Torták 's apróbb sütemények.

Torták.

1387. Piskóta torta .	480	apróbb sütemények, 's	
1388. Leveles torta .	481	apróbb csokoládé ke- nyer bevonására hasz- nálhatni .	484
1389. Francia leveles torta .	482	1393. Aludt leves torta .	485
1390. Kenyer torta .	483	1394. Gesztenye torta .	—
1391. Csokoládé torta .	484	1395. Linczi torta .	486
1392. Csokoládé öntes, mel- lyet a' torták', más			

XXVI

	<i>lap</i>		<i>lap</i>
1396. Habart Linczi torta .	486	1408. Tekergetett piskóta tész.	492
1397. Mandola torta .	487	1409. Alma torta .	—
1398. Habart mandola torta .	—	1410. Franczia leveles torta	—
1399. Narancs torta .	488	kávéból .	—
1400. Spanyol szél torta .	—	1411. Burgonya torta .	494
1401. Czúkor torta .	489	1412. Zöld torta .	—
1402. Birsalma torta .	490	1413. Karmelita torta .	—
1403. Fűszeres torta .	—	1414. Pisztaeczia torta .	496
1404. Császár torta .	491	1415. Szerecsendiós torta .	—
1405. Főtt torta .	—	1416. Lengyel torta .	—
1406. Leveles vaj torta .	492	1417. Rák torta .	496
1407. Morzsa torta .	—	1418. Égő torta .	—

Lepénykék és Hajtások.

1419. Medgy lepénykék .	496	1427. Vanília hajtások .	—
1420. Krumppli lepénykék .	497	1428. Mandola hajtások .	—
1421. Czitronád lepénykék .	—	1429. Mandola hajtások pis-	—
1422. Mandola lepénykék .	—	tácziaival. Mandola	—
1423. Vajas tészta hajtások	98	hajtások malozsával.	—
1424. Fűszeres hajtások .	—	Mandola hajtások fran-	—
1425. Narancs jég hajtások	—	czúsan .	500
1426. Piskóta hajtások .	499	1430. Czitrom hajtások .	501

Öszvehajtott ostyák, és szeletek.

1431. Öszvehajtott ostya .	501	1434. Makkaroni ostya .	503
1432. Finom öszvehajtott	—	1435. Fahéjas ostya .	—
ostya .	502	1436. Fegyver fánk .	—
1433. Vagdalt mandola ostya	—	1437. Mandola táská .	504

Külömbféle apróbb czukros sütemények.

1438. Ánis kenyér .	504	1454. Czukorral borított gesz-	—
1439. Csokoládé kenyér .	505	tenye .	510
1440. Finom gyümölcs ke-	—	1455. Mandola sütemény .	—
nyér .	—	1456. Mandola, köpönyegben	511
1441. Linczi kenyér .	—	1457. Pirított mandola .	—
1442. Mandola kenyér .	506	1458. Czukor szeletek .	511
1443. Mandola csókocskák .	—	1459. Apáczai pogácsa .	512
1444. Mézes báb .	—	1460. Muszkazóna .	—
1445. Ánis perecz .	507	1461. Bölcsős kenyér .	—
1446. Sárga barackos perecz	—	1462. Égi lajtörja ribizke-	—
1447. Spanyol perecz .	—	kocsonyával .	—
1448. Kétszersült, franczia	—	1463. Gesztenye kenyér .	513
módra .	508	1464. Török kenyér .	—
1449. Tortácskák .	—	1465. Narancs csókocskák .	—
1450. Birsalma kalács .	—	1466. Fenyőtohoz (Tannen-	—
1451. Csokoládé kalács .	509	zapfen) .	514
1452. Kártyák fűszeres tész-	—	1467. Paraszt kenyér .	—
tából .	—	1468. Narancs kenyér .	—
1453. Fűszeres száraz .	510		

A' kenyérsütésről.

	<i>lap</i>		<i>lap</i>
1469. Milyen a' jó kenyér?	515	tás, 's mit kell azután	
1470. Fő fogásai a' kenyér-		tenni?	518
sütésnek	—	1479. Kemencze fűtés . . .	519
1471. Pár	—	1480. Szakasztás	—
1472. Záporka	516	1481. Bevetése a' kenyérnek	—
1473. Kovász tevés	—	1482. Mire kell vigyázni a'	
1474. Kovász vegyítés . . .	517	kenyér' sülése alatt?	520
1475. Víz és só	—	1483. Mikor sült ki a' kenyér	
1476. Dagasztás	518	's mit kell vele azután	
1477. A' dagasztás czélja és		tenni?	—
módja	—	1484. A' rossz kenyér hibái	521
1478. Mikor elég a' dagasz-			

Aludt levek, krémeK, habzó tejek, fagylaltak, jeggek,
marmeládok, befőtt és becsinált gyümölcsök.

Aludt levek, krémeK, és habzó tejek.

1485. Ananász aludt lé . . .	521	1500. Kávészulez, téjsűrűvel	528
1486. Pántlíkás aludt lé . .	522	1501. Földi eperjszulez, ve-	
1487. Csokoládé aludt lé . .	523	gyített boggyókkal be-	
1488. Czitrom aludt lé, na-		rakva	—
rancs szeletekkel	—	1502. Aludt borzsúfa . . .	529
1489. Sárga barack aludt lé .	—	1503. Aludt riskása	—
1490. Puncs aludt lé	524	1504. Aludt levek befőtt ned-	
1491. Fekete kávé szulez,		vekhől, olly idő táj-	
mandola tejjel	—	ban, midőn friss gyű-	
1492. Szagos szőlő szulez . .	525	mölcs nincs	530
1493. Vanília aludt lé	—	1505. Fejér étel	—
1494. Aludt lé, medgyből . .	—	1506. Török krém	—
1495. Aludt lé Tokaji borból	526	1507. Vanília krém	532
1496. Aludt lé, ribizliből . .	—	1508. Kávétajték	—
1497. Aludt lé, narancsból . .	—	1509. Tajtékös tej csokolá-	
1498. Aludt lé, mandolából	527	déval	532
1499. Aludt lé, czitromból . .	—	1510. Narancs tajték	—

Külömbféle fagylaltak.

A' fagylaltakról általában. I. 553

1511. Ananász fagylalt . . .	534	1519. Sárga barack fagylalt	536
1512. Földi eperj fagylalt . .	—	1520. Fagylalt, befőtt levek-	
1513. Málnabogyó fagylalt . .	—	ból	—
1514. Czitrom fagylalt	—	1521. Vaj fagylalt	—
1515. Őszi barack fagylalt . .	535	1522. Csokoládé fagylalt . .	537
1516. Narancs fagylalt	—	1523. Kávé fagylalt	—
1517. Ribizli fagylalt	—	1524. Puncs fagylalt	—
1518. Medgy fagylalt	—	1525. Vanília fagylalt . . .	—

XXVIII

	<i>lap</i>		<i>lap</i>
1526. Tutti Frutti fagyalt .	538	1531. Birsalma fagyalt .	539
1527. Szilva fagyalt .	—	1532. Őszi barack fagyalt .	—
1528. Muskatály szőlő fagyalt .	—	1533. Pisztácia fagyalt .	540
1529. Alma fagyalt .	539	1534. Makkaroni fagyalt .	—
1530. Pergelt mandola fagyalt .	—	1535. Rózsa fagyalt .	—
		1536. Csipkebogyó fagyalt .	—

Conservék, Geléek, és Marmeládok.

1537. Conservé, narancsból .	541	1543. Marmelád földi eperből .	543
1538. Conservé, málnabogyóból .	—	1544. Marmelád őszi barackból .	544
1539. Gelée, birsalmából .	542	1545. Marmelád sárga barackból .	—
1540. Gelée málnabogyóból .	—	1546. Birsalma sajt .	—
1541. Gelée, ribizliből .	543		
1542. Marmelád arany koszos almából .	—		

Befőtt gyümölcsök és levek, becsínált gyümölcsök, és különbféle növények' becsínálásának és eltartásának módja.

1547. Galagonyát befőzni .	545	tel befőzni .	552
1548. Zöld mandolát befőzni .	546	1564. Cseresznye pálinkában .	—
1549. Egész sárga barackot befőzni .	—	1565. Dobzó szilva pálinkában .	—
1550. Dobzó szilvát befőzni .	547	1566. Sajtolt körtvély .	553
1551. Somot befőzni .	—	1567. Zöld borsó' eltartása' módja .	—
1552. Spanyol medgyet eczettel befőzni .	—	1568. Zöld babot télen által eltartani .	554
1553. Egész spanyol medgyet befőzni .	548	1569. Ollyan Makkaroni' készítésnek módja, melyet finom tesztás étel- lekhez használhatni .	—
1554. Zöld olasz diót befőzni .	—	1570. Paradicsom almát télen által eltartani .	555
1555. Ribizlit befőzni .	549	1571. Szarvasgombát befőzni 's eltartani .	—
1556. Sárga barackot befőzni .	—	1572. Ugorkát becsínálni .	—
1557. Fekete cseresznyét befőzni .	550	1573. Sódart besózni .	556
1558. Szilvát eczettel befőzni .	—	1574. Nyelvet bepáczolni .	—
1559. Vegyített befőtt .	—	1575. Vad disznó hust megköveszteni és eltartani .	—
1560. Medgy leveit befőzni .	551	1576. Cseresznyét, medgyet, barackot, ribizlit gőzben eltartani .	557
1561. Málnabogyó vagy ribizli leveit befőzni .	—		
1562. Birsalma leveit befőzni .	—		
1563. Málnabogyó leveit beteg' számára eczettel befőzni .	—		

Meleg Italok.

	<i>lap</i>		<i>lap</i>
1577. Király-Puncs . . .	558	1582. Barbarász . . .	559
1578. Puncs közönséges mód- don készítve . . .	—	1583. Legjobb puncs eszsen- cia . . .	—
1579. Tojásos Puncs . . .	—	1584. Püspök Extract . . .	560
1580. Püspök-ital . . .	—	1585. Csokoládé . . .	—
1581. Tajtékos forró bor . .	559	1586. Kávé . . .	—

Hideg italok.

1587. Limonád . . .	561	1589. Földi eperj víz . .	562
1588. Mandola tej . . .	—	1590. Cseresznye víz . .	—

Likőrek.

1591. Likőr, veres gyümöl- csükből . . .	562	1596. Rírsalma likőr . .	564
1592. Likőr, ánissal . . .	563	1597. Veszprémi likőr . .	—
1593. Citrom likőr . . .	—	1598. Sárga barack likőr . .	—
1594. Narancs likőr . . .	—	1599. Likőr, sárga barack magból . . .	565
1595. Vanília likőr . . .	564		

Bor.

1600. A' borral való bánás' módja . . .	565	1605. Cukros bor Angliában .	567
1601. Az eczetességre haj- landó bor' megjavítá- sa' módja . . .	566	1606. Keserű bor, orvos bor . . .	—
1602. Mesterséges Sampányi bor . . .	—	1607. Medgy bor . . .	568
1603. Másféle Sampányi bor .	—	1608. Ürmös és fűszerez bor .	—
1604. Tokaji bor legközön- ségesebb borból . .	567	1609. A' sert igen jól meg- tisztítani . . .	—
		1610. Élesztőt csinálni . . .	—
		1611. Élesztőt szárazon el- tartani . . .	—

Betegek' italai.

1612. Vegyes kenyér víz . .	569	1618. Tojás ital, tojásazé- kes ital . . .	570
1613. Leszítált kenyér víz .	—	1619. Ital fekete cseresznye- ből . . .	571
1614. Ritkító, legítő és hi- vesítő ital . . .	—	1620. Alma' vegyes főtt leve .	—
1615. Árpa víz . . .	570	1621. Malozsa ital . . .	—
1616. Eperj, málna, medgy, és tengeriszőlő víz . .	—	1622. Eczet és Citrom-Savó .	—
1617. Szalep ital . . .	—		

T o l d a l é k.

A' Húsok', Zöldségek kiszáritása, használása, páczolása, besózása és füstölése módja.

	<i>lap</i>		<i>lap</i>
1623. Kiszáritás . . .	572	1637. A' Spárga . . .	578
1624. A' torma hogyan áll- el? . . .	—	1638. Krumpelit eltartani . .	579
1625. A' csiperke-, kucsma- vagy másféle gombák eltartása . . .	—	1639. Vajat sok ideig frissen el tudni tartani . . .	—
1626. A' Csiperke-gombának eltartása . . .	573	1640. Tejet eltartani . . .	580
1627. Gyümölcsök' eltartása . .	—	1641. Tojást eltartani . . .	—
1628. Másféle mód szilvát hosszabb ideig eltar- tani . . .	575	1642. Tengeri csigát besózni . .	—
1629. Szöllőt eltartani . . .	—	1643. Tekenős - békát sokáig eltartani . . .	—
1630. Czitromok . . .	576	1644. Vad hus . . .	581
1631. Cseresznyét eltartani . .	—	1645. Bepáczolni . . .	—
1632. Francia módra csinál- ni be a' gyümölcsöt . . .	—	1646. Malacz és Vadpecse- nyét befüstölő és be- sózó mód . . .	582
1633. Őszi baraczk . . .	—	1647. Hamburgban, szokás- ban lévő Hús füstöl- és' módja . . .	583
1634. Petrezselymet zöfden eltartani . . .	577	1648. A' nyelv besózás' módja Sóvárban (Salz- burg) . . .	585
1635. Articsókát eltartani . .	—		
1636. Csiperke-gombát be- csinálni . . .	578		

A' trancsirozás módja . . .	586 — 588
Étel lajstromok . . .	588 — 592
A' szakácsság körül előforduló néhány idegen sza- vak magyarázása . . .	593 — 594
Étel-szerek-kalendárioma, a' mint tudniillik azok érettek, vagy megszerezhetők . . .	595 — 599

ELSŐ SZAKASZ.

*Hús Levesek, Böjti Levesek, 's Leves után
feladatni szokott húsevő és böjti napi
ételek, avagy aszsziettek.*

I. CZIKKELY.

H ú s l e v e s e k.

1. Jó Hús-Leves.

Nem szükség említeni, hogy minden jó hús-levesnek fő része *marha húsból* áll—akarmi főzessék vele, azért a' ki jó ízű és tiszta hús levest akar főzni, mossza ki naponkint tiszta vízzel azon fazekat, melyben a' húst tűzhöz teszi: mert a' hosszabb ideig mocskosan álló edény megszagosodik. Ha a' marhahús tisztán kerül haza a' mészárszékből, nem éppen szükség, megmosni, vagy vízbe áztatni; mert így annál táplálóbb lesz a' leve.

Erős és jó ízű levest készíthetni: vén tyúkból, kappan szárnyakból, kappany taréjból, ~~hal~~ kacs húsból, borjú lábból, 's mindenféle állatok' májjából, ha marha hússal együtt főztetnek. A' marha húsban ezek a' legjelesebb darabok: a' fartő, hátszín, szegyej, és fősál vagy felsár. A' levesnek jó izet és erőt ad a' petrezselyem, sárga-répa, zeller, párhagyma, kalarábé, édes-káposzta, agg vöröshagyma 'sa' t.

Ha jó marha-hús levest akarsz főzni, így tégy:

Tedd fazékba a' marha húst, a' lábokkal, csontokkal és májjal együtt; töltsd tele tiszta hideg vízzel (a' folyóvíz jobb a' kútvíznél) midőn forni kezd, szedd le a' habját, 's hagyd csendesesen főni; azután tedd bele a' zöldséget és gyökereket, de ne előbb, mert egyébkint széljel főnének, 's erejek a' habbal együtt elveszne. A' sót csak két óra

mulva vedd a' húsrá. Általjában csendesen kell főzni a' levest, mert csak így lesz jó ízű és szép színű. A' levest sokféleképpen lehet használni; külömbféle téstás ételeket szoktunk benne főzni; azon feljül szükséges a' zöld ételekhez, a' becsinálthoz, és a' mártáshoz is 's a' t.

A' levest nem szabad felöntés által szaporítani; mert ez által csak ízetlen zavarék lenne belőle.

2. Sodrott leves.

Tégy a' fővő és elhabzott marha húshoz sárga répát, pászternákot, zellert, petrezselyem gyökeret és zöldjét, kalarábét, 's egy egész veres hagymát, 's főzd együtt, míg mind meg nem puhul; azután töltsd le a' tiszta levet fazékba, hagyd forrni; tálaláskor — ha mint egy egy ittze a' lé — üss bele négy tojásszéket, jól öszvehabarván előbb egy kis bögrében, azután tálald ki szeldelt zsemlyére.

3. Cseh leves.

Végý virágos káposztát, olasz brokolyt, sárga répát, spárgát, káposztát, fejr répát; mind ezeket hosszszában elmetélvén, önts reájok vajat, és pergeld meg ebben zöld borsóval; azután tölts reá marha hús levest, vagy fekete levest, hogy színe legyen; melly meglévén fűszerezd és sózd meg, 's pirított zsemlyére kitalálva add fel.

4. Barna leves.

Főzz meg egynehány font marha húst; azután végý megint egynehány font marha húst, leginkább czombot; szelj ebből mintegy kézný nagyságú karikákat, mellyeket késfokkal puhára kopogatván, tégy egy lábasban a' tűzhöz vajat, ebbe pedig a' karikásra szeldelt marla hús darabokat tedd, és süsd meg egészen barnára. Midőn már jó barnák, tölts reájok a' főtt marha húsról levet; tégy bele fűszeret és gyökereket; hagyd főni, töltsd le; szedd le tisztán a' föléről a' zsirt; hagyd ülepedni, 's végre vagy lakát, vagy zsemlye szeleteket, vagy zöldséget tehetaz bele.

5. Kenyér leves.

Végy jó magyar házi kenyeret, szeldelj belőle vékony szeleteket, azután tégy lábasba egy kis vaját vagy lud zsírt; forrald fel, vess bele egy fej aprított veres hagymát, melyet megpirítván, vedd bele a' kenyér szeleteket is; pirítsd meg ezeket is egy kevéssé; önts azután felibek jó marha hús levest, törtt borsot, 's egy kevés szerecsen dió virágot; a' levest hagyj jól felforrni, azomban vigyázz, hogy a' kenyér szét ne omoljék. Tálalás előtt minden személyre egy egy tojást üss a' forró levesbe, a' mellynek nem szabad megkeményedni, végre rakj tálba apró darabokra metélt kolbászt, gyökereket, 's meghintvén metélő hagymával, tálald ki felibe a' levest.

6. Kenyér leves apró madarakkal.

Szeldelj vékonyra házi kenyeret, 's főzd meg jó marha hús lével; azalatt süss zsirban apró madarakat, 's tedd a' levesbe; piríts meg egy jó maroknyi zsemlye morzsát egészen sárgára: hintsd be vele a' levest; tégy bele borsot, karikákra szeldelt füstös kolbászt, velőt, koczkásra vagdalt tojás' fejejét, sárgáját, főtt májat, zuzzát 's a' t. vagy a' millyen aprólékokat akarsz; forrald fel, 's készen van.

7. Frantzia leves.

Végy egy szép tömött fej édes káposztát, kalarábét, zellert, sárga répát, 's mind hosszában megmetelvén, pergeld írós vajban vagy ludzsírban fél óráig, de meg ne égessd; hintsd reá két kanál lisztet; pergeld még egy kevéssé: tégy bele sót, borsot, szerecsen dió virágot; ereszd fel marha hús levest, 's forrald fel jól, míg a' zöldség meg nem puhul.

8. Vágott leves.

Vagdald össze apróra sült szeleteket; olvaszsz meg egy darab írós vaját; tégy bele egy kevés finom zsemlye morzsát; ereszd fel; tedd bele a' megpergelt vágott szeleteket; üss reá két tojásszékét, 's adj hozzá egy kanál téjfelt:

önts bele annyi levet, hogy sűrű legyen; forrald fel; végy piritott zsemlye szeleteket, fend reájok a' vagdaltat, 's töltsd felibe a' hús levet, — *vagy*:

Vagdald el jó apróra egy darab főtt borjú húst; reszeld le egy darab zsemlyének a' héjját, 's áztasd téjbe; törj össze apróra egy marok mandolát; tégy lábasba egy darab vajat, melyet megolvasztván, tedd bele a' vagdalt húst és a' mandolát; azután pirítsd meg egy ke vessé; tölts reá egy kis levet; keverd össze; forrald fel jól; fűszerezd meg, 's tálald ki piritott zsemlyére.

9. Vegyes leves mindenféle zöldségből.

Készíts vegyületet egy darab borjú húsból, velőből, áztatott zsemlyéből, és egy tojás' sárgájából, 's vagdald össze apróra; azután vágd ki petrezselyemnek, zellernek, vagy sárga répának a' belét, és töltsd meg a' vegyülettel; olvaszsz ekkor lábasban vajat, töltsd bele a' megtöltötteket; barnítsd meg; tölts reá marha hús levet, és forrald fel; végre megsózáván és fűszerezvén, tégy bele egy darab vajat, 's tálald ki piritott zsemlyére.

10. Tört leves, sült tyúkokból.

Süss nyárson tyukokat szép csendesen; megsülvén huzd le a' nyársról, 's a' húsokat vágd le rólok, a' többit pedig törd össze apróra piritott kenyérrel; azután tölts reá jó marha hús levet; forrald fel jól; törd vagy szúrd által; vedd elő a' lefejtett pecsenyét, 's megtörvén apróra, tedd fazékba, reája téjfelt; ereszd fel az általtört levessel; fűszerezd meg jól; forrald fel, tálald ki, 's ékesítsd fel sült fánkkal.

11. Tört leves kappanokból.

Végy sült kappanmaradékot, vagdald el és törd apróra; törj hozzá vajban piritott kenyeret is, tedd fazékba; tölts reá forró levest; főzd egy óráig; szúrd által szűrőn, azután pedig szitán, hogy illendő sűrűségű legyen; fűszerezd meg jól, 's tálald ki piritott szeletekre.

12. Zöld borsó leves, riskásával.

Meg mosván jól a' kiszemelt riskását, tedd meleg vízben a' tűzhöz; forrald fel egynehányszor; azután töltsd le róla a' forró vizet, 's mosd meg újra tiszta hideg vízben; pergeld meg forró vízzel a' zöld borsót; annakutánna töltsd fazékba a' borsót és a' riskását; önts reá jó marha hús levest, fejéret vagy barnát; tégy belé csontos borjú vagy bárány húst; főzd a' riskását, borsót, és a' húsfélét is addig, míg meg nem lágyúl, 's akkor tálald ki.

13. Velő leves.

Főzd meg a' borjú velőt marha hús lében; megfővén törd által szitán; vágj össze darabosan 10 vagy 12 darab középszerű tsiperke gombát; olvaszsz meg egy darab írósvaját; adj hozzá apróra metélt petrezselymet; bele vetvén a' gombát; pergeld egy kis ideig; hints reá fél kanál lisztet; ereszd fel jó marha hús lével; adj hozzá tört borsot és szeretesen dió virágot is; főzd meg jól az egészet, 's tálald ki velőgombótzra.

14. Vadász leves.

Vagdald el apróra, és rántsd meg vajban a' sült kappannak vagy pulykának melyjét; azután végy fekete kenyeret, 's vágj igen vékony zsemlye szeletet, és pirítsd meg ezt a' két darabot zsírban; tégy tálba fekete kenyeret; hints reá aprított zöld petrezselymet, fellbe ismét kenyeret tégy, erre pedig pirított zsemlyét, 's így tovább, míg a' tál tele nem lesz; azután tölts reá jó marha hús levet, fűszerezd meg, forrald fel, 's tégy felibe elsikkadt tojásokat.

15. Császár gersli leves.

Habarj össze fazékban hat vagy nyoltz tojás sárgáját; tölts reá egy ittze jó levet, habard ismét; kenj meg egy lábast írósvajjal, 's töltsd bele az egészet, és pergeld meg. Ha megkeményedett, borítsd ki, 's fánkvasal kiszurdalván, önts reá tetszésed szerint fehér vagy barna levet.

16. Borjú hús leves.

Apríts lábásba kövér borjú húst és szalonnát; tégy reá egy darab borjú húst, veres hagymát, sárga répát, zellert, két vagy három gerezd fokhagymát, petrezselyem gyökeret, egy kis kakukfűvet, bazsalikomot, egy egész szegfűvet, gyömbért, borsot, szerecsen dió héjat 's a' t.; mind ezt jól öszvekevervén pergeld, míg barna nem lesz; azután tölts reá fekete vagy fehér levest, 's főzd míg elég jó nem leszsz a' színe; hints reá egy kis lisztet, 's főzd még egyszer, míg illendő sűrűségű nem lesz. Áltisztyván 's megsózáván ezen levest, használd ételekhez vagy mártásokhoz; ha mártás gyanánt használsz, leves helyett egy kis bort tölthetsz bele.

17. Virágos káposzta vagy kartifiola leves.

Megtisztítván négy középszerű szép fehér kartifoliát, vagdald szépen darabokra, 's főzd meg jó marha hús lében, tégy az alatt egy darab irós vaját lábásba, vess hozzá midőn olvadni kezd, két főző kanál lisztet; hagyd egy kevéssé forrni; azután öntsd reá a' megfőtt kartifiola' levét; adj még hozzá egy kevés vágott szerecsen dió virágot, és két kanál jó téjfelt. Minekelőtte kitálalnád, tedd hozzá a' kartifoliát, állandó habarás közben üss bele két tojás' sárgáját, 's tálald ki pirított zsemlyére.

18. Káposztás leves.

Megmosván 's apróra vagdalván a' levesbe szánt káposztát, olvaszsz meg egy darabka vaját, és röstöld a' káposztára; hints egy kevés lisztet is belé; azután töltsd reá a' levest és forrald fel; habarj bele ekkor 6 — 8 tojás székét, egy kis téjfelt, és egy jó darab vaját, 's tűzhöz tévén, keverd mind addig, míg fel nem forr, 's meg nem sűrűsödik; azután megsózáván és fűszerezvén, add fel pirított zsemlye szeletekkel; adhatsz bele kappan, — tyúk, — bárány, és borjú - szegyet is.

19. Tápláló vagy erős leves.

Megtisztítván és mosván egy jó vén kakast, vagdald össze minden izeinél vagy forgó tsontjainál fogva, 's tördeld ketté minden velős csontjait és lábszárait; Tedd tűzhöz két font borjú vagy marha hússal; tölts reá annyi vizet, a' mennyi levest akarsz készíteni; tégy bele petrezselyem gyökeret, veres hagymát, sárga répát, egy darab zellert, szecsen dió virágot, szegfűvet, 's végre igen kevés sót; fedezd be fedővel, ezt pedig tapaszt körül vastag tésztával, hogy a' gőz ki ne jöjjön; végre tedd a' fazékat üstbe, melyben forró víz legyen, főzd benne öt vagy hat óráig, de hideg vizet ne tölts az üstbe ne hogy elálljon a' fővése; azután bonítsd fel, 's szór szitán általszűrven tálald ki.

20. Krumpli leves.

Végý három meszszeý léhez három vagy négy krumplit, 's megfőzven hámozd meg; azután megreszelve tedd fazékba; vagdald el egy zsemlyének három negyedrészt darabocskákra, süsd meg zsirban, hogy kemény legyen, de meg ne pergelődjék; ekkor törd meg a' sült zsemlyét mozsárban, vesd a' reszelt krumpli közé, ereszd fel három meszszeý lével; főzd meg jól az egészet, 's szűrd által szitán.

21. Leves, vajas galuskával.

Verj fel négy lat írós vajat habzásig; keverj közibe egymás után négy tojás sárgáját; add hozzá négy tojás' fehérének a' havát; tégy bele nyolcz kanál finom lisztet' sózd meg, 's megkeverven hagyd egy ideig állani. Próbaképpen vess egy galuskát a' forró hús lébe, ha széljel esik, még egy kevés lisztet vethetsz hozzá. A' galuskát evő kanállal hányd a' forró levesbe; fedd be, hagyd fél óráig főni, — 's ekkor add fel az asztalra.

22. Máj leves.

Süss meg vajban fél font borjú májat, egy zsemlyének három negyed részével 's két tojással együtt; mind ezeket

mozsárban öszvetörvén, tedd fazékba, ereszd fel jó leves-sel; adj hozzá szerecsen dió virágot; hagyd fél óráig főni; azután szítán általvervén, ismét fazékba töltsd; főzd még egy kevéssé, 's tálald ki sült májgombócra.

23. Bekötéssel készült leves.

Apríts öszve sült borjú húst, és sült kappan-, vagy pulyka- szegyet; áztass téjbe egy zsemlyét, facsard ki; készíts három tojásból habarékot; apríts bele zöld petrezselymet; sodorj el négy lat irós vaját habzásig; tálald reá az aprítottat; üss bele egymás után három tojást; adj hozzá sót, borsot, egy kis zsemlye morzsát, és két kanál téjfelt; mind ezeket jól öszvekevervén, kenj meg egy asztalkendőt irós vajjal, öntsd reá a' feljebbi sodrottat; kösd öszve, azután tedd forró sós vízbe, 's hagyd fél óráig főni; végre vedd ki vigyázva, tedd leveses tálba, 's önts reá barna levet.

24. Fogoly madár leves.

Törj meg egy sült foglyot, sült zsemlyével 's egy darab vajjal együtt; azután olvaszsz meg egy darab vaját, hints reá egy kis lisztet; tedd bele a' töröttet; tölts reá barna levest; főzd meg jól; 's általtörvén szőrszítán, megsóva és fűszerezve tálald ki pirított zsemlye szeletekre.

25. Sárga répa leves.

Megmosván és vakarván egynehány nagy sárga répát, reszeld meg egy egész zsemlyével együtt; tégy lábasba egy darab irós vaját vagy leszedett zsirt, 's a' répát is hozzá; he ne fedd, hanem nagy parázson pergeld meg; főző kanállal több izben felkevervén hagyd a' fenéken barnulni; egészen által pergelődván, hints reá egy kanál lisztet; süss meg zsirban egy zsemlyét világos barnára, törd öszve mozsárban, 's add a' répához; azután ereszd fel jó lével, és főzd jól mind együtt egy ideig. Borjú csontot, vagy egy darab ösztövér borjú húst is főzhetsz vele. Tálalás előtt verd által szítán, 's pirított zsemlyére tálald-ki.

26. Leves, fűszerezett gombócchal.

Főzz meg egy kevesse egy pár szelet borjú húst, és egy tölgylet; vagdalt el kockákra; apríts össze egy kevés kucsma gombát; olvaszd meg egy kis darab írósvajtot; vedd bele az aprítottat, 's pergeld meg; azután sodorj jól össze egy kis tejet három tojás sárgájával, és öntsd a' többire; adj hozzá szerezsen dió virágot és sót, 's keverd jól össze. Vagdalj négy szegletű ostyákat, 's bekenvén tojásfejezével, önts reájok fél kanálnyi a' fűszeres elegyéből; azután gömbölgess össze mint a' gombótzot; forgasd meg tojás habarékban és finom zsemlye morzsában; végre süsd meg vajban; öntsd leveses tálba, 's tölts reá fehér levest.

27. Szalonka leves.

Végj szép szalonkákat (snefeket); vedd ki a' beleket; aprítsd össze; röstöld meg vajban zsemlye morzsával és téjfellel, áztass meg téjfelben pirított szeleteket, 's reájok fenvén a' vegyületet, tedd lábasba; alól feljül pártüzet; süsd meg a' szalonkákat nyárson; megsülván, az elejeket törd össze apróra; azután forrald fel, szürd le a' levét; a' megsült szeleteket tedd tálba, a' hátulsó részeket pedig rakd körös körül; töltsd reá a' levest, 's főzd csendesen a' tálban.

28. Barna leves.

Vágj több nagyobb szelet szalonnát, tedd cserép vagy réz lábasba; adj hozzá egy darab zsíros marha húst, májat, darabokra tört jó csontokat, három vagy négy fej veres hagymát, egy pár sárga répát, kalarábét, kelkáposztát, petrezselymet, és zellert mind darabokra vagdalva; továbbá egész borsszemeket és fűszert is vess bele; azután fedd be a' lábast, 's mind addig pergeld pártüzön, míg szép barna nem lesz. Hogy a' lábashoz ne égjen, öntözd meg néha néha levestel, de fel ne keverd, hogy tiszta maradjon. Tálalás előtt egy órával tölts reá levest, azután lassan főzd, hogy a' leves erős legyen; végre szürd le, 's hányj bele gombóczot, vagy más tésztát, tetszésed szerint.

29. Hajdina (pohánka) kása leves

Végy fél megszszely hajdina kását, keverj közibe két tojás' sárgáját; szárítsd meg a' megkevert kását meleg helyen. Ha már egészen megszáradt, mind addig dörgöld a' tenyered közt, míg előbbeni formáját vissza nem nyeri. Azután főzd be jó lébe, 's forrald néhány perczenetig; tégy ekkor talba két tojás széket, egy darab irós vajat, 's két kanál friss téjfelt, mellyeket jól öszvehabarván, öntsd reájok a' levest, és találd ki.

30. Leves, apró hús-gombócczal.

Vágy öszve apróra fél font borjú húst a' vágó deszkán; adj hozzá egy kevés velőt, és két reszelt héjú apróra metélt 's téjbe áztatott zsemlyét: törd meg finomra az egész vágottat mozsárban; dörzsölj el négy lat irós vajat habzásig; üss bele két egész tojást és egy tojás' sárgáját, 's add hozzá a' feljebbi vágott húst; sózd meg, és keverd jól öszve; ha még puha volna, adj hozzá egy kis finom zsemlye morzsát; tsinálj belőle apró gombócczat, mártsd zsemlye morzsába; süsd meg friss vajban szép sárgára; végre forró barna levest öntvén reá, add föl az asztalra.

31. Leves, lúd aprólékkal.

Tégy lábasba egy darab irós vajat, egy kevés aprított zöld petrezselymet, hat-szeletekre metélt - csiperke gombát; tedd pártüzsre, 's midőn már fertály óráig vergelődött, hints reá két kanál lisztet; hagyd pirulni: azután tölts reá jó levet; de előbb a' levesben főtt lúd aprólékot — ha elég puha — metéld el illendő darabokra, a' zuzzát pedig hosszában; adj hozzá egy kevés szerecsen dió virágot, 's még egy kevéssé forni hagyván, kitálalhatod pirított hosszszas zsemlye hasábokra.

32. Leves, szalonnás gombócczal.

Végy négy kemény zsemlyét, reszeld le a' héjját, aprítsd el kis koczkás darabokra, végy továbbá négy tojás' sárgáját, 's habarj ezzel öszve fél megszszely édes téjfelt,

azután öntsd a' zsemlyére ; végy továbbá tizenkét lat friss szalonnát ; vagdald össze késsel igen finomra ; tedd egy nagy tálba , 's habard össze egész habzásig két egész tojással és két tojás' sárgájával ; a' megáztatott zsemlye kockákat lassankint keverd közibe ; vess hozzájuk egy marok lisztet , de csak annyit , hogy a' levesben széljel ne omoljanak ; készíts ebből gombócokat , melyeket jó fejr levesbe rakj. Ezen gombócokat , mellék étel gyanánt káposztához is lehet adni.

33. Fű leves.

Megmosván 's össze aprítván azon füveket , melyekből levest akarsz főzni , olvaszsz meg egy darab irós vaját , 's pergeld meg vele a' füveket ; hintsd meg egy kis lisztel , töltsd reá a' levet , sózd és fűszerezd meg , 's azután hagyd forni. Az alatt habarj össze három tojássárgáját egy kevés téjfellel , 's egy darab irós vajjal ; öntsd reá a' levest , tedd a' tűzhöz , 's mind addig habard , míg sűrűs nem lesz ; — pirított zsemlyére tálalhatod ki.

34. Riskása leves.

Tisztíts meg egy jértzt , metéld darabokra , sózd meg egy kevéssé , 's hagyd a' 'sóban állani ; az alatt olvaszsz meg egy darab irós vaját , tedd bele a' jértzt , egy kis aprított zöld petrezselyemmel együtt , 's hagyd lassan pergelődni , hogy pedig fejr maradjon , önts reá több izben levet , míg meg nem puhul , azután ismét önthetsz reá egy pár meritő kanál levet , pergelődésben hagyván tovább is. Végy fél font tisztán kiszemelt riskását , mosd meg több izben langyos vízben , 's tedd jó marha hús lében a' tűzhöz , tálalás előtt fél órával ; főzd lassan , hogy puha legyen , 's még is egészen maradjon , vess bele egy kis szerecsen dió virágot is ; végre üss két tojás' sárgáját bögrébe , 's habard össze egy kis levessel ; azután tálald ki a' jértzt a' riskásával együtt leveses tálba ; töltsd reá a' habart levet ; 's jól összekevervén add fel.

35. Rák leves.

Mintegy hat személyre húsz tisztán megmosott rákot végy; főzd meg jó marha hús lében; bontsd fel, 's héjjával együtt törd össze apróra mozsárban; olvaszd el egy darab írósvajtot; vedd bele az öszvetört rákhéjjat, 's hagyd egy ideig a' vajban pergelődni; azután hints reá fél kanál lisztet, 's hagyd még egy ideig pergelődni, végre szűrd által a' rákvajtot finom szitán, a' fennmaradt rákhéjat pedig tedd vissza azon lébe, mellyben főzted; 's főzd meg jól. Melegítsd meg a' kifatsart rákvajtot, tégy bele két kanál lisztet, pergeld meg egy kevéssé, de úgy, hogy barna ne legyen; ereszd fel azon lével, mellyben a' rákhéj főtt; szűrd által szitán, 's tálald ki piritott zsemlyére.

A' rákfarkakat és ollókat, előbb mintsem a' rákokat mozsárban megtörnéd, ki kell bontani és a' levesbe tenni.

36. Leves agyvelő gombóczzal.

Megmosván a' borjú agyvelőt tisztára, főzd meg sós vízben, vond le a' hártáját, apríts össze zöld petrezselymet, adj hozzá sót, és tört borsot, 's pirítsd meg írósvajttal gyenge széntűzön; tedd azután mozsárba, téjbe áztatott fél zsemlyével együtt, 's törd apróra; dörzsölj egy darab írósvajtot, keverd közibe az agyvelőt; üss bele két tojást, tégy hozzá egy kevés zsemlye morzsát is, 's csinálj belőle apró gombócot; azután főzd meg marha hús lében, önts tálba, 's tölts reá fejeér vagy barna levest.

37. Leves szalonnás gombóczzal.

Metélj el fertály font szalonnát kocka formára, 's egy zsemlyét is éppen úgy; a' szalonnát olvaszd meg, a' metélt zsemlyét pedig pirítsd meg, hogy szép sárgás legyen; hűlés végett tedd félre; az alatt dörzsölj el egy tojásnyi nagyságú darab írósvajtot, vagy zsírt; keverj közibe aprított zöld petrezselymet, egy kevés sót, két tojást és egy tojás' sárgáját, add hozzá a' zsemlyét és a' szalonnát; végre keverj közibe friss vízbe áztatott, kifatsart, és apróra metélt egy

egész zsemlyét, továbbá annyi lisztet, a' mennyi szükséges hogy össze álljon, — 's ekkor tégy próbát a' gombóczzal.

38. Leves, tüdős táskával.

Végy borjú aprólékot, nevezetesen tüdőt és szívet; főzd meg puhára, a' nyeldeklőt vágd le, a' többit pedig aprítsd össze. Azután olvaszsz meg egy darab irós vaját, adj hozzá aprított zöld petrezselymet; forrald fel egy kevéssé az összeaprított borjú aprólékot, vess bele sót és törtt borsot, azután hagyd egy kevéssé pirulni; üss bele két egész tojást és egy tojás' sárgáját; keverd jól össze, vedd le a' tűzről, 's hagyd hűlni. Az alatt készíts közönséges rétes tésztát, nyújtsd ki vékonyra, egyengesd reá a' borjú aprólékot, de úgy, hogy a' kinyújtott tészta' közepén másfél arasznyi hely üresen maradjon, melly azután közepén ketté vágattatik; azután sodord össze a' tésztát két felől, hogy az üres tészta a' töltött tésztát körül vegye. Ekkor nyomogasd meg lisztbe mártott főző kanál nyéllel kis újjnyi hosszúságra, vágd ketté késsel, 's vedd barna levesbe.

39. Leves, velő gombóczzal.

Szedj ki a' csontokból fertály font velőt; vagdald el egy harmad részét apró kockákra, a' többit pedig szeletesen egy nagy tálba; hagyd egy kevéssé szét oszlani, 's verd fel habzásig; keverj azután közibe lassankint három reszelt és téjbe áztatott zsemlyét, 's négy egész tojást; sózd meg; tégy hozzá egy kis finom zsemlye morzsaleköt, úgy szinte kockásra vagdalt velőt is, és keverd jól össze; tsinálj ebből apró gombócot, hányd be a' tyúklevesbe, 's megfővén add fel.

40. Leves, agglegénnyel.

Keverj habzásig nyolcz lat irós vaját; verj bele lassankint egymás után két egész tojást és négy tojás' sárgáját; tégy bele annyi lisztet, hogy könnyű tésztává váljék; add hozzá négy tojás' fejeérének a' habját; sózd meg; azután pedig olvaszsz el lapos lábasban egy kis vaját; tedd bele

a' tésztát; rakj felül és alól tüzet, és süsd meg sárgára; megsülvén tedd fa tányérra, szurkáld ki fánkvaszal: töltsd a' leveses tálba, 's önts reá kartifiola levest.

41. Leves, hasé fánkkal.

Apríts össze egy darab maradék sültet (e' végre különösen jó a' pulyka-szegy), egy pár tsiperke gombát, téjbe áztatott fél zsemlyét, zöld petrezselymet, egy kevés szerecsen dió virágot; sózd meg; adj hozzá két tojás' sárgáját, 's keverd össze jól; azután hints finom zsemlye morzsát valamely deszkára, tedd reá a' vágottat (hasché), nyújtsd el kis újjnyi vastagságúra; szurkálj ki belőle gyűszűnyi nagyságu fánkmeteszővel apró fánkokat; süsd meg vajban barnára; tálald ki egy tálba; önts reá forró barna levet, 's azonnal add fel az asztalra.

42. Leves, máj gombóczzal.

Végj fél borjú májat, 's vakard le a' hártyáját, továbbá fél fej veres hagymát, kevés zöld petrezselymet, kevés majoránnát, és egy téjbe áztatott 's kifacsart zsemlyét; aprítsd mind össze; dörzsölj el tálban egy kevés velót vagy szalonnát habzásig; keverd közibe a' vágottat, üss bele két egész tojást; adj hozzá kevés zsemlye morzsát, hogy megkeményedjék; vess bele egy kis tört borsot és sót; jól összekevervén mind, készíts belőle apró gombóczzokat; főzd meg marha hús lében; tálald ki a' leveses tálba, 's önts reá barna tört levet.

43. Leves, dara galuskával.

Sodorj el jól négy lat leszedett zsirt vagy irós vaját, keverj bele két egész tojást; adj hozzá egy meszszely darát; sózd meg, 's keverd jól össze, azután hányd be kanállal a' forró levesbe, tetszésed szerint kisebb vagy nagyobb darabokban; 's főzd fertály óráig befedve.

44. Olió leves.

Tégj egy nagy serpenyőbe vagy rézlábasba szalonnát, egy egész fej spanyol hagymát, felibe borjfi húst darabokra

vagdálva; ezen kívül más akár melly sültet is vehetsz hozzá, mint ürü-húst, kappant, fácszánt, foglyot; azután végy egy fej olasz- 's egy kevés kék káposztát, egy fejer 's egynehány sárga répát, petrezselyem gyökeret, paszternákok, zellert, csiperke gombát, egész szerencsen dió virágot és borsot; fojtsd be mind ezt pártüzön, míg szép színt nem nyerend; midőn már színesedni kezd, egy kevés levet önts reá; megbarnulván, töltsd fel jó hús lével, 's hagyd egészen lassan mind addig főni, míg a' hús, a' gyökerekkel együtt meg nem puhul; azután szüred által kendőn vagy finom szőr szítán, 's poharakban add inni.

45. Leves, krumpli gombóczzal.

Reszelj el a' reszelőn fél font főtt 's meghámozott lisztes krumplit; dörzsölj el habzásig fertály font vaját; üss bele négy egész tojást, egyiket a' másik után; add hozzá fél zsemlyének a' morzsáját; hints reá egy kis lisztet; sózd meg; vess közibe zöld petrezselymet 's egy kevés veres hagymát összeaprítva; csinálj azután belőle apró gombóczoikat, 's főzd be jó hús levesbe. Előbb egy gombóczt főzhetsz be próbául, ha nem esik-e széljel? ha e' történnék, még egy kis lisztet vagy zsemlye morzsát kellene hozzá adni.

46. Leves, hús gombóczzal.

Apríts össze jól fél font szép borjú húst a' vágó deszkán, adj hozzá egy kevés velőt, 's két reszelt és téjbe áztatott zsemlyét; vagdald ezeket is jól össze; törd ezen keveréket mozsárban mind addig, míg elég finom nem lesz; azután dörzsölj el négy lat vaját habzásig, üss bele két egész tojást, 's egy tojásszéket; add hozzá a' vágottat, sózd meg, 's keverd jól össze; ha még igen lágy találna lenni, egy kevés finom zsemlye morzsát vehetsz hozzá: csinálj ekkor belőle apró gombóczoikat, hengergesd meg finom zsemlye morzsában, és süsd meg szép sárgára friss vajban; önts reá forró barna levet, 's add fel az asztalra.

47. Leves, dörzsölt szalonna gombócczal.

Végy négy ó sütetű zsemlyét, reszeld le a' héjjokat; aprítsd el a' zsemlyéket kockákra; végy azután négy tojásszéket, fél meszely téjsűrűt, 's habard jól össze, és öntsd a' zsemlyére; apríts össze az aprítóval tizenkét lat fris szalonnát igen finomra, tedd medentzébe, 's dörzsöld el két egész tojással 's két tojás székével jó habzásig; keverd közibe az áztatott zsemlye darabokat, de csak lassacsakán; adj hozzá egy maroknyi lisztet, hogy a' gombóc a' levesben szét ne omoljék; csinálj azután belőle gombócot, 's add fel jó fehér levesben. Ezen gombócot savanyú káposztával mellék étel gyanánt is fel lehet adni.

48. Török leves.

Fojs be marha hús lében két maroknyi riskását, de nem igen puhára; apríts össze fél font puha marha húst egy kis jó zsírral; forrázd le két fej édes káposztának a' leveleit, levagdaldván előbb a' szárokat; keverd bele az aprított húst, 's a' befojtott, hanem már meghűlt riskását; vegyítsd mind ezt jól össze; üss bele öt tojást, egyiket a' másik után, adj hozzá egy kis sót és borsot; csinálj belőle tojásnyi nagyságú gombócokat, melyeket a' főtt édes káposzta levelekbe takarván úgy, hogy gömbölyűek legyenek, tedd rézlábasba; rakj alól feljül pártüzet; de ne igen sokat; midőn már eléggé kifőttek, önts reájok marha hús levet, 's még egy ideig hagyván forrni, add fel az asztalra.

49. Orosz leves.

Főzz hat vagy hét fej meghasogatott és mosott káposztát vagy édes káposztát négy font marha hússal, mely a' szegyből legyen, 's egy vén tyukkal öt pint vízben két óráig. Tégy azután rézlábasba finomra metélt több kemény édes káposzta fejet, egy darab vajjal, 's egy pár kanál lisztet hintvén reá: fojtsd be jól, öntsd reá a' marha hús levet, add felibe a' vele együtt főtt édes káposztát, valamint az aprított húst 's eltagolt tyúkot. Vagdald fel azután

két font sódort apró darabokra, főzd be vele a' feljebbieket röviden, 's fűszerezd meg sóval és borssal. Tálalás előtt egynehány kanál savanyú téjfelt adj felibe, sőt bor-eczet-tel is savanyíthatod, tetszésed szerint. Add fel'azután a' le-vest a' hussal és sódarral együtt az asztalra.

50. Kaszás lé.

Tedd fel a' hust vízben és sóban; főzd meg igen jól; mikor már tálalni akarsz, habarj el eczetben egy kanál lisztet, tojást, tört foghagymát; öntsd erre a' hús-levet, tedd ezt a' tűzhöz 's forrald fel, azonban szüntelen keverd, ne hogy megtúrósodjék; mikor már forrani kezd, öntsd vagy a' fazék-ba lévő, vagy már a' tálba kirakott főtt hústra szűrőn által.

Sokan nem veszik ki a' kaszás léből a' foghagymát, sőt még borsot is adnak hozzá, — e' már kinek kinek tetszésétől függ, hanem lapos szeleteket csak ugyan kell alája'szelni.

51. Száraz marha hús leves, vagy leves sze-letek, útra.

Egy font leves szeletekre öt font sovány marha húst végy a' fartóból, melyet nyolcz ittze vízzel, egy vén tyukkal 's két borjú lábbal téven tűzhöz, mindaddig hagyj főni, míg egészen meg nem puhul; tégy azután egy nagy serpenyő vagy rézlábas' fenekére aprított veres hagymát, erre egy egész elvagdalt borjú czimert és két borjú nyakat, két font ösztövért disznó húst, két vagy három font ürü húst; adj hozzá egy meszely vizet, egy pár sárga répát, petrezselyem és pászternák gyökeret; hagyd ezeket együtt mind addig fojtódni, míg a' fenéken világos barna lé nem rakodik; azután öntsd reá a' kifőtt marha hús levet, 's főzd ezzel együtt három vagy négy óráig lassan; hogy egészen tiszta maradjon a' leves. Ha már tökéletesen puha minden, 's a' hús majdnem ehetetlenné lett, akkor szürd által az egészet finom szitán, azután finom kendőn, 's tüstént más rézlábasba öntvén a' levest, főzd be pártüzőn lassacsán annyira, hogy sűrű kocsonyához hasonlítson, az az, hogy mint-

egy nyolcz ittéből csak egy ittze maradjon ; azután főzz ki benne még egy egész szerecsen diót vagy virágot is ; végre szürd által tiszta kendőn, 's lapos táltra öntvén, hagyj meghűlni. Midőn már egészen meghűlt és jól összeállott, metélj belőle csokoládé szeletnyi nagyságú táblákat, rakd papirosra, 's tedd valamely híves helyre, hol a' levegőnek vonása legyen ; jól kiszáradván, későbbi használásig jó száraz helyen tartsd őket. Megjegyzésre méltó, hogy midőn az uton jó levest kívánsz hirtelen csinálni, ezen szeleteket meleg vízben felolvasztod, nem szabad megszózni, különben megsavanyodnék ; ha igen jól akarod csinálni, végy hozzá egy pár foglyot, fácánt, vagy fajdtyukot.

52. Lép leves.

Vagdaltj össze egy lépet reczéjével, valami kevés petrezselyem zöldjét és póré, tedd rézlábasba, melybe elébb már írósz vaját 's vöröshagyma szeleteket tettél, fedd-be 's addig párold, míg fenekén megbarnul. Most elegyíts közé egy pár főző kalán lisztet, és süss-ki vajban zsemlye szeleteket. Ezeket és a' lábasban forralt álladékot törd össze mozsárban ; a' pépet töltsd ismét vissza a' rézlábasba, önts reá jó hus levet 's forrald fel. Végre szürd - le szitán 's öntsd piritott zsemlye szeletekre.

53. Csontvelő leves.

Tégy rézlábasba kevés apróra vagdalt csontvelőt koczkáson aprított vereshagymát, petrezselymet, sárgarépát ; keverj egy darabokra vagdalt borjú velőcsontot lisztbe, tedd a' fennebb említettek közé, párold gyöngén, de óvakodj, hogy meg ne égesd ; tölts reá ezután jó marhahus levest, orrald fél óráig, 's ha szitán keresztül leszűrted, főzz bele mit akarsz.

54. Gyökér leves.

Tisztítsd - 's mosd - meg a' sárgarépát, petrezselyem, pászternák gyökeret, zellert, vereshagymát, fejrérpát, fejes káposztát, sóskát ('s ha az esztendő része megenged

fejes salátát is) tisztán, aprítsd össze hoszúkason, tedd rézlábasba, párold zsiron porhanyóvá, önts reá jó hus levet 's forrald-fel. Tálalás előtt vess belé néhány jó barnára piritott zsemlye szeletet; forrald fel még egyszer, szüred keresztül szítán 's öntsd piritott zsemlye szeletekre.

55. Rongyos leves.

A' rézlábasban megbarnított írós vajba vess egy két késhegnyi lisztet 's barnítsd - meg hasonlólag; önts reá hus levet, vess bele szerecsen-dió-virágot, gyömbért és borsot. Midőn mind ez forrásban van, verj bele egy pár tojást, mely a' bele ömlés közt szétfoszlik 's ezernyi rongydarabkáknak látszik. Ez megtörténvén tálald ki koczkásan vágott 's írós vajban pergelt zsemlyére.

56. Leves paczallal.

A' tisztán kimosott paczalt forrald néhány óráig, mi legbiztossabban az elkészítés napja előtt történik - meg; ezután leszürve metéld olly vékonyra mint a' metélt tészta 's tedd gyöngye tűz mellé főni. Most készíts világos barnarántást, tégy bele apróra vágott vereshagymát, petrezselymet 's tedd közibe a' paczalt; tölts reá hus levet, sózd - meg il-
lőleg, vess bele borsot és szerecsendióvirágot; ezután tégy közibe írós vajban piritott zsemlye morzsát 's forrald fel még egyszer. Minthogy a' paczal nehéz emésztetű éték, mindig vigyázni kell, hogy puhává főljön.

57. Borsó leves disznó füllel.

Dörzsöld a' puhára főzött borsót hus levesen keresztül adj hozzá kevés írós vaját, tört borsot, 's ha akarsz kakukfűvet is; metéld a' disznó fülét vékony szeletkékre, jól megsóзва forrald-fel még egyszer a' levesben, és találd ki írós vajban süített apró zsemlye szeletekre.

58. Barna leves karórépával.

Moss és hámozz egy pár marok apró karórépát tisztára és vagdald apróra; vess a' rézlábasba zsirt és egy tojás nagyságú darab cukrot. A' cukrot engeddd elolvadni 's

gesztenye színűvé leuni; ezután tedd bele a' répát, fedd be, keverd-meg gyakran 's párold jó puhává; végre vess hozzá egy pár főző kalán lisztet 's a' keveréket barnítsd-meg még inkább, tégy bele néhány szelet zsirban sütött zsemlye szeletet, önts reá levet 's forrald-fel. Végre dörzsöld keresztül szitán 's tálald pergelt kenyérre.

59. Leves, endiviával, kellel vagy sóskával.

Vagdald az endiviát hosszában mint salátához szokás, 's miután írós vajban megpároltad, hints reá kevés lisztet, habard össze 's önts reá levet; egyébiránt úgy készül mint a' fű leves. A' kellel és sóskával hasonlóan kell bánni, csak hogy itt már szabad tetszésre bízatik, hosszukásan vagy apróra akarod e' vagdalni.

60. Francia fű leves csiperke gombával.

Olvasz-fel rézlábasban $\frac{1}{2}$ negyed font írós vajat, ezután vess bele három vagy négy szépen megtisztított 's szeletekre aprított csiperke gombát, apróra vágott petrezselem zöldjét, két bokor hosszúra vágott téli czikoriát, egy bokor szép kelt, egy zellert, két petrezselem, egy paszternák gyökeret, mind hosszúra vágva, hints reá két kis kalán lisztet 's párold egy ideig; ezután önts reá két pint jó hus levet, sózd meg illőleg 's forrald-fel. Ha csiperke nem volna galócza vagy másféle gomba is használható. A' levest pirított zsemlyére vagy kenyérre tálald.

61. Gyapjú-leves.

Habardj 5 kalán igen szép lisztből és édes tejből tésztát; verj bele 5 vagy 6 tojást; habard össze jól, öntsd forró hus lébe 's kavard szünetlen míg jó sűrűs nem lesz. Fűszerezni a' kitálalás után is lehet.

62. Császár leves.

Végj $\frac{1}{2}$ font sovány marhahúst, $\frac{1}{2}$ font borju húst, $\frac{1}{4}$ font sonkát, vagdald mind ezt apró szeletkékre, tégy hozzá a' rézlábasba leszedett zsirt, néhány szeletke sza-

lonnát, szeletekre aprított igen sok vereshagymát, egy egész fő vereshagymát szekfűvel megrakva, tedd parázstűz felé, fojtsd-be, 's párold miud addig míg fenéken barnulni kezd; tehetsz hozzá egy pár felhasogatott sárgarépát, paszternákot és zellert is; keverd-meg vagy inkább fordítsd-meg az aprítottat gyakran, hints reá két kalán lisztet, forgasd-meg ismét, 's töltsd-reá a' szükséges levet. Ha van kéznél jó szín- vagy barna levesed, töltsd hozzá felét, 's az egészet főzd egy óráig. Szürd keresztül szitán, habarj bele 5 tojás sárgáját. 's tálald ki pergelt kenyérre.

63. Leves dara lepénnyel.

Verj hét tojást egymás után egy darab habzásig vert írósvajba, tégy közibe három tetőzött evőkalán darát, kevés sót, tört szerecsen dióvirágot; olvassz zsirt, tedd bele a' keveréket, tégy alá 's felibe tüzet és süsd mind addig, míg kis színe nem lesz; vagdald kockásra tedd levesbe 's gyöngén forrald-fel.

64. Panádli leves.

Pergelj-meg apróra reszelt három krajezáros zsemlyét 's kevés összevagdalt petrezselyem zöldjét darabka írósvajban; önts reá jó erős hus levet 's forrald-fel. Kitalálás előtt habarj be 5 vagy 6 tojás sárgáját.

65. Leves több színű pudlinggal.

Áztasd három krajezáros zsemlének több darabra szeldelt héját tejbe, ezután facsard ki, 's a' kifacsartat ved $\frac{1}{4}$ font jól eldörzsölt írósvajba vagy leszedett zsirba, verj reá egyenként 6 tojást és 2 tojás sárgáját, tégy hozzá még kevés kockásan vágott csontvelőt. Ha zöldre akarod, tégy hozzá kifacsart paraj levét 's parázs felett folytanosan kavard míg össze nem áll; ha vörösre akarod, habarj közibe kockásan vagdalt rák-vajjat, hints reá annyi lisztet, mit 5 újjod közé csiphetsz; kenj-meg egy asztalkendő írósvajjal, a' keveréket öntsd

reá, 's kösd-be fonállal; de úgy hogy feloldhasd; forrald sós vízben egy óráig. Ezután vedd-ki a' puddingot, tedd tálba, 's önts reá jó hus levet.

66. Leves uszó gombócokkal.

Tölts 5 vagy 6 kalán tejet, ugyan annyi olvasztó irós vaját, valami kevés porrá zuzott szerecsen dió virágot és tojás sárga habarékat réz lábásba; hints bele lisztet, 's paráztűz felett addig keverd, míg a' lábásról minden oldalon le nem hámlik. Ha meghült, keverj belé még 4 tojást; csinálj belőle kis gombócokat, 's főzd-meg de ne soká jó húslében.

67. Tört-mandola leves.

Tégy rézlábásba darabka irós vaját, borjú czombseletet, és pergeld jó barnára; tedd mozsárba, piríts-meg egy krajtzáros zsemlyét zsirban, főzz 4 — 5 tojást keményen 's vedd ki székét, hámozz-meg egy marok mandolát; mind ezt tedd a' mozsárba; törd össze keményen, rakd fazékba, önts reá jó marhahus levet 's forrald-fel; vess belé még kevés szerecsendióvirágot, szüred-le, 's találod ki vajban vagy rostélyon piritott zsemlyére.

68. Szagó leves.

Végy $\frac{1}{2}$ font szagót, mosd addig míg minden homokosságától megtisztul, hideg szin levesben tedd tűzhöz, vess hozzá még egy citrom héjat 's darabka fahéjat, és mérséklett tűznél főzd addig míg felolvad. Kevés bor eczettel és citrom nedvvel egészséges savanyóságot lehet néki adni.

69. Fű leves velővel.

Végy 2 vagy 3 sárga répát, egy zellert, egy pászternákot, mind ezt vakard-meg tisztán, 's vagdald el hosszában; tedd fazékba, önts reá jó hús levet 's főzd-meg puhára; ha akarod, kelt és téli endiviát is vágatsz hozzá. Olvassz-fel rézlábásban darabka irós vaját vagy

leszedett zsirt, vess bele apróra vagdalt petrezselyem zöldjét, keverj közibe 2 vagy három kalán lisztet 's pergeld zsemlye színűvé, ezután önts reá hús levet. Végy két borjú agyvelőt, tedd forró vízbe, huzd le fekete hártyáját, vedd a' levesbe, főzd $\frac{1}{4}$ óráig 's tálald ki piritott zsemlyére..

70. Fenyőmadár leves.

Végy egy kötet fenyőmadarat, koppaszd meg. mosd ki tisztára, vedd rézlábasba 's írósvajon párold $\frac{1}{2}$ óra negyedik; ha már szépen megsárgultak, végy jó marok zsemlyemorzsát 's piritd - meg hasonlólag. Ezután tégy $\frac{1}{2}$ negyed font mandolát mozsárba, melyet előbb jól kitörültél, 's törd apróra héjjastól, a' fenyőmadarakat, mellhusokat levágván; tedd a' mandolához 's zuzd össze keményen; a' zuzadékot tedd fazékba, önts reá jó hús levest, vess belé darabka írósvajat 's forrald-fel. Jó huzamos forrás után szürd - le fátyol szitán; a' madarak mellhusát metéld apróra; tégy rézlábasba darabka írósvajat, vess bele marok zsemlye morzsát, ezután az összemetetelt madárhúst, borsot, apróra vagdalt citrom héjjat, 2 megtört tojás székét, kevés téjfelt; kend e' vagdaltat piritott zsemlye szeletekre 's öntsd reá a' már korábban leszűrt levest.

71. Német - olio leves.

Végy jó marha- és borjú - húst, egy felvágott kappant, egy vén tyukot, borjú csontokat juh sódart petrezselymet szalonnát, sárga répát és vörös hagymát; rakd mind ezt szépen lábasba, fojtsd barnára, önts reá hús levet, 's forrald fel keményen; szürd - le fűszerezd meg jól, 's tálald ki piritott zsemlye szeletekre; a' kitálaltat cizfrázd fel sült bárány lábbal, csibével, vagy mint az év része megengedi.

72. Olasz - Olio leves

Tégy rézlábasba petrezselymet, vöröshagymát sárga vagy fehér répát, $\frac{1}{2}$ font léhúst 1 font borjú lábszár csontot, egy jó kövér vén tyukot $\frac{1}{4}$ font füstölt sonkát : mind ezt párold 5 vagy 6 óra folyásig, míg jól meg nem barnul ; önts reá jó levest, köss egy asztalkendőbe szecsendióvirágot, szegfűvet, gyömbért, borsot 's forrald-fel benne ; ha megsóztad szűrd le az Oliot, 's öntsd poharakba.

73. Francia fű leves másképp.

Olvassz fel egy lábasban irós vaját vagy szinzsirt, vess bele petrezselymet, póré, zellert, vöröshagymát és léhúst (Saftfleisch), tedd parázs felé 's párold ; párolás közben önts reá gyakran hus levet, hogy meg ne barnuljon. Ha már jól megpuhult, önts reá ismét marhahus levet 's forrald-fel, forrás után tedd félre a' tüztől hogy leülepedjék ; ezután szűrd keresztül szitán. Vágj apróra petrezselyem zöldjét, sárga répát, egy fejkáposztát, egy bokor czikoriát, egy fej kék káposztát 's valami kevés édes káposztát, forrald-fel sós vízben, tedd ezután a' levesbe, főzd-meg jól 's tálald-ki piritott kenyérre.

74. Fehér répa leves.

Végy jó fehérrépát, hámozd-meg, metéld darabokra, vedd rézlábasba zsirral, tedd parázs felé 's párold mind addig míg sárgulni kezd ; önts reá jó hus levet, forrald fel gyöngén, a' zsírt szedd-le róla, 's szűrd tálba.

75. Szagó leves linczi módra.

Végy jó marhahus levest, tégy bele petrezselymet póré, zellert, 's egy fiatal töltött csibét ; főzd mind addig míg jó puha lesz ; a' levest szűrd-le 's forrald-fel benne a' szagót ez igen jó enyhítő szer a' betegeknek.

76. Tojás gersli.

Tégy jó marha hus levest a' tűzhez ; egy más bögrébe verj - le két tojást, önts reá kevés hideg hus levet, két kalán zsemlye morzsát 's keverd jól össze ; ha a' leves forr, főző kalánnal folyasd vékonyan bele, vagdaj petrezselyem zöldjét apróra, forrald - fel még egy-párszor a' levessel, 's tálald - ki.

77. Vagyított leves hus evő napon.

Abárolj meg 2 szelet borju szegyet 1 felső Marha száját, 1 tölgycet, 2 borjú fület, tisztítsd meg, 's metéld olly vékony szeletekére mint csak lehet, forrázz le kockáson vágott spárgát és kartifliót ; olvasz-fel egy rézlábasban $\frac{1}{4}$ font írósvajat, fojts bele vékony szeletekre aprított csiperke gombát kevés petrezselyem zöldjével, a' fennebb említetteket ved mind hozzá, tégy bele sót és szecsendió virágot 's párold-meg ismét ; hints-reá két kalán császár lisztet (Mund mehl) 's párold meg még egyszer ; tölts reá hus levest, önts fazékba 's forrald-fel keményen ; végre tégy bele kevés safránt 's tálald ki piritott zsemlyére.

78. Hurut leves.

Tégy egy fazékba két kalán gerstlit, 2 kalán rist, 2 kalán szagót, fél zellert, 1 sárga répát, petrezselymet, pórért, 2 kalán zab darát, egy vén tyuk mellét, 1 borjú lábszárt, bárány lábat, néhány szál safrányt, kevés sót ; mind ezt főzd 3 vagy 4 óráig, 's szítán keresztül szürd-le csészébe.

79. Lentse leves vén tyukkal.

Tégy egy messzely válogatott 's megmosott lencsét fazékba, adj hozzá egy megpeczkelt vén tyukot, önts reá marha hus levet 's főzd mind addig míg a' lencse és tyuk puha nem lesz. Ha akarod darab sonkát is tehetsz hozzá. Olvassz-fel rézlábasban írósvajat, vess reá egy fej felvagdalt vöröshagymát, hints bele két kalán liszt-

et 's pirtsd-meg; ezután öntsd reá a' levest lencsével együtt 's forrald fel. A' tyukot tál közepére helyezvén öntsd reá a' levest.

80. Galamb leves.

Vágj egy megtisztított galambot 4 részre, keverd lisztbe és süsd ki zsirban; főzz meg három!tojást keményre, ezeknek székét, a' galambot 's kevés petrezselyem zöldjét törd a' mozsárban péppé; tedd fazékba 's önts reá egy pint jó hus levet, főzd egy óra negyedig, szűrd le 's tálald - ki valami lepényre. Ez hat személyre való.

81. Zöld riskása leves.

Válogass 's moss meg tisztán $\frac{1}{4}$ font riskását, tedd pintes fazékba, önts reá jó hus levet 's főzd addig, míg a' riskása fel nem száll; ezután törj mozsárban tetszéd szerinti mennyiségű petrezselyem zöldjét; adj hozzá írósvaját 's egy kanál lisztet; keverd jól össze 's tedd a' riskása közé; most forrald-fel még egyszer, sózd - meg 's tálald - ki.

82. Olasz risa leveshez.

Végy $\frac{3}{4}$ font riskását, 's miután szépen kiválogatva megmostad, kenj-meg egy rézlábast írósvajjal vagy ludzsirral, apríts-el hosszában két sárga répát, két fej szép káposztát, két kis kalarabét, abárold-meg egy kappanak szegyét czombjait, egy font borjúczomb !szeletet 's vagdald - el kockásan; végre metélj egy zsirban kisült ludmáját apróra. Ha mind ez készen van, hints egy sor riskását a' rézlábasba, erre egy sort a' vagdalt husból, e' fölé ismét egy sort a' vagdalt zöldségből végre valami kevés tört borsot 's szerecsendió virágot; most kezd újra a' riskásán 's így tovább folytasd mind addig, míg a' lábas félig nem lesz; ezután fedd be az egészet riskásával, tégy fölihe néhány darabka írósvaját 's a' lábasra homoruló fedővel befedve tedd gyenge parázs felé 's párold két óráig. Párolás közben azonban gyakran önts

reá levet, hogy a' ris a' lábaskoz-ne égjen, 's mind ez mind a'hus jó puha, de leveses ne legyen. Ha készen van, keríts egy tiszta asztalkendőt a' lábas körül tedd lapos tátra 's add - fel. A' jó erős hus levest pedig töltsd leveses tálba 's úgy add - fel.

83. Leves velő lepényel.

Végý két zsemlyét, reszeld-le héját 's áztasd őket, tejbe facsard ki, tedd rézlábasba, önts reá meszely tejet 's parázs tűz felett folytanos kavarás közt főzd addig, még péppé nem lesz, ezután tedd félre a' tüztől 's engedd kihűlni. Sodorj-el egy darab írós vaját habzásig. tedd beléj a' pépet; sózd meg; üss bele egy egész tojást, három tojásnak sárgáját és fél óráig kavard szünetlen; végre tedd hozzá még három tojás fejrénnek havát; kend - meg a' formákat (Wandeln) írós vajjal, hintsd be zsemlye morzsával 's tégy bele keveset a' habarék-ból; közepére jó a' már elkészített velő, fölébe ismét habarék. A' velőt előbb főzd-meg sós vízben, vond-le hártýáját, 's darabka írósvajon apróra vagdalt petrezse-lyem zöldjével párold-meg, végezetre vess belé törtt borsot. A' formákat fojtsd-be 's főzd fél óráig; ezután fordítsd-ki, rakd tálba 's önts reá barna levest. A' befojtást itt következőleg kell érteni: tölts egy nagy mély lábást félignél fellebb vízzel; forrald-fel 's rakd bele a' formákat. A' lábas fölé teríts tiszta papirost, e' folé vas fedőt 's alul fölül tüzet.

84. Leves süft borsóval.

Tégý lábásba egy meszelnyi finom lisztet, egy kis rézlábasba fél-meszely vizet 's tojás nagyságú írós vaját; forrald - fel, öntsd a' lisztre, tedd parázs fölé 's keverd-el jól. Verj bele két tojást egészen, kettőnek pedig székét, de a' tojásokat előbb melegítsd-meg vízben; és sózd-meg; ezután öntsd a' tésztát fa tányérra, 's a' hus-szedő villával csinálj belőle apró golyócskákat, hányd

forró zsírba, süsd szép sárgára, 's ha készen van önts reá barna levest.

85. Leves irós vaj galuskával.

Sodorj-el négy lat irós vajat habzásig, habard bele egyenként négy tojásnak sárgáját; tedd hozzá négy tojás fejeérének havát, nyolcz kalán lisztet, sózd-meg, 's mind ezeket elkeverve engedd egy ideig állni. Próbául egy galuskát forró levesbe vethetsz, ha az szét omlik, keverj bele több lisztet; ezután egy evő kalánnal szagasd a' galuskákat levesbe, fedd-be 's engedd $\frac{1}{2}$ óra negyedig főni.

86. Gomba leves.

Metélj néhány szépen megtisztított gombát vékony szeletekre; párold-meg irós vajban, vess közibe valami kevés petrezselyem zöldjét, hints reá egy csipetnyi lisztet; 's ha mind ez jól megpárolódott, önts reá annyi hus levest, hogy az egész hig becsinált lé sűrűségű legyen; tégy bele végezetül egy kalán tejfelt, szerecsendió virágot; engedd még kevesé főni 's tálald-ki piritott zsemlyére.

II. CZIKKELY.

B ö j t i l e v e s e k.

87. Fekete leves.

Megtisztítván a' friss halat sózd be, 's hagyd sóban állani; míg a' levét készíted, az alatt piríts meg szép vékony kenyér szeleteket jó feketére, hányd vízbe, hogy pergelt szagát kiszívja; ebből kivévén, tedd fazékba, 's adj hozzá vizet. bort, eczetet; azután pedig jól megfőzván, verd által jó sűrű szitán; ránts meg mézben almát és veres hagymát, egy kevés törtt dió béllel együtt tedd ebbe a' szépen kimosott halat; ereszd fel a' lével

's hagyd főni a' mint illik ; vess bele borsot, gyömbért, szegfűvet, sőt és mézet, hogy édes legyen, 's tálald ki.

88. Ser leves.

Tölts fazékba egy ittze fejer sert, vess bele egy kevés fa- és citrom - héjat, valamint czúkrót is, hogy édes legyen, 's főzd meg mind együtt ; üss más fazékba nyolcz tojásszéket, tölts bele lassacskán fél meszszelely jó forró téjsűrűt, sodord jól el ; öntsd reá a' forró sert, 's azután ismét sodord ; végre tálald ki hosszában szeldelt zsemlyére.

89. Kenyér leves.

Készíts tiszta főtt borsó levet ; tégy bele petrezselyem gyökeret ; főzd meg ; ránts meg zsírban apróra szeldelt házi kenyeret ; megfűszerezvén és sózván a' levet, töltsd a' kenyérre és forrald fel ; 's végre üss bele nyers tojást.

90. Zöld borsó leves.

Foítsd be a' hüvelyes gyenge zöld borsót vajba lágyra, azután törd apróra néhány pirított zsemlye szeletekkel, és két vagy három darab sült csuka fővel együtt ; ekkor töltsd lábasba, 's tiszta borsó levet öntvén reá, sózd meg, szerecsen dió virággal és safránnyal fűszerezd meg ; e' meglévén forrald fel, azután szűrd meg ; töltsd fazékba, 's ismét felforralván tálald ki pirított zsemlye szeletekre.

91. Böjti lé, száraz borsóból.

Főzz meg egy meszszelely száraz borsót három ittze folyó vízben ; vess bele sárga répát, petrezselymet, zellert, pirított zsemlyét, szerecsen dió virágot és borsot ; hagyd lassan főni ; — 's használd a' mire kell.

92. Bab leves.

Főzz meg három meszszelely vízben két marok babot lágyra, hogy felduzzadjon ; fedd be fedővel ; azután

szűrj meg; rántsd be veres hagymával, hogy sárga legyen 's végre eczetezd, horsozd és sózd meg jól.

93. Halbeles leves.

Megfőzvé a' hal belét félig eczetes vízben, tégy lábásba egy darab vaját; ehez, minekutánna elolvadt, két kanál lisztet; pergeld meg szép sárgára; azután tégy bele apróra metélt veres hagymát, önts reá jó borsó levet, adj hozzá szerezsen dió virágot, borsot és sót a' mennyi szükséges: mind ezeket együtt felforralván, tedd bele a' hal' belét, és még egyszer főzzed mintegy fél óráig.

94. Tsuka vagy ponty leves.

Törd kő mozsárban apróra a' sült tsukát vagy pontyot, kemény kenyér héjjal együtt, tedd lábásba; adj hozzá vagdalt zellert; tölts reá jó főtt borsó levet; forrald fel mind együtt; azután leszűrvé, töltsd a' leveses fazékba, öntsd be jó sűrű vajas rántással; adj hozzá fűszert, téjfelt és sót, 's tálald ki pirított zsemlye szeletekre.

95. Rák leves, vagdalt aprólékkal (Ragout)

A' böjti rák levest is éppen úgy főzzük, mint a' húsevő napit, csak hogy hús leves helyett borsó levest veszünk hozzá. Főzz ötven rákot, tizenötöt törj meg, kivetvén előbb az epéjét; a' többinek tisztítsd meg a' farkát és ollóját; azután törj össze mozsárban két sült tsuka fejet, 's egynehány szelet zsirban pirított zsemlyét; mellyhez borsó levet töltvén. forrald fel jól; azután szűrj által szitán; adj hozzá szerezsen dió virágot és törtt borsot; továbbá készíts el egynehány főtt spárga fejet, pergelt kucsma gombát, csuka máját, egy szá-lakra szagztatott csukát, és rák-farkakat. Tégy lábásba rák vaját, hints reá egy kis lisztet, 's keverd közibe a' fent mondottakat. — Öntsd felibe az általszűrt rák levest, hagyd még egyszer forrani, 's azután tálald ki pirított zsemlye szeletekre.

96. Mandola leves.

Tégy egy pint téjbe nyoltz lat nádmézet, 's egy kis vaniliát; felforralván, adj hozzá hat lat megtisztított 's apróra tört mandolát, és hagyd forrni; tálalás előtt üss fazékba hat tojásszeletet, adj hozzá egy kanál vizet, 's forrázd le a' forró téjjel; tégy leveses tálba pirított zsemlye szeleteket, 's öntsd reá a' leves' felét; a' többi csokoládé sodróval habard habbá, mellyet azután a' kitalalt levesre és zsemlyére önthetsz, míg a' leveses tál habbai meg nem telik; a' maradékot pedig a' tál oldalánál töltsd be, a' minek azomban szén serpenyő felett kell történni.

97. Tēj leves.

Forralj fel egy maroknyi apróra tört mandolát, 's egy kis vaniliát, három meszely édes téjben, és tükrozd meg; tálalás előtt habarj el jól három tojásszeletet; 's töltsd reá a' forró édes tejet; töltés közben a' tojást mindig erősen kell sodorni, hogy az egész öszve ne menjen; végre pirított zsemlyére tálald ki.

98. Halikrás leves.

Tölts fazékba két ittze vizet, 's fél meszszely eczetet; tedd tűzhöz a' tisztán megmosott 's apróra vagdalt hal' belsőjét, ikrajával együtt; adj hozzá két babér levelet, kakuk füvet; citrom héjat, négy szelet veres hagymát, sót, szerezsen dió virágot, borsot, 's egy kis sáfrányt; hagyd két óráig főni; csinálj azután vékony sárga rántást írósz vagy jó olvasztott vajjal, mellyel a' levest berántván, forrald még fél óráig. Utoljára egy pár kanál jó téjfelt önts reá; de tálalás előtt vedd ki vígyázva a' kakuk füvet, veres hagymát, babér levet, 's adj tsuka máját hozzá.

99. Szegfű gomba leves.

Főzd meg a' megmosott szegfű gombát borsó lében, szűrd' le a' levét más fazékba; rántsd be vajjal és zöld petrezselyemmel; hints reá egy kis lisztet; ereszd fel

a' borsó lével; sózd meg; adj hozzá szerezsen dió virágot és egy kanál téjfelt, 's tálald ki pirított kenyérre.

100. Bor leves.

Tölts fazékba egy ittze jó fejer bort; hogy igen erős ne legyen, adj egy kávés findzsa vizet hozzá: vess bele egy darab czukrot, egy kis egész fa héjat, czitrom héjat, 's egynehány szegfű borsot; főzd fél óráig; előbb hogyszem az asztalra feladnád vedd ki a' fűszert, üss fazékba két tojásszéket, habard el jól két kanál édes téjfellet; ereszd fel a' forró borral, 's töltsd a' leveses tálba; adj fölibe csinosan vagdalt finom czúkkal erősen behintett, 's tüzes lapáttal megtükrözött zsemlye szeleteket; 's végre add fel hirtelen, hogy széljel ne omolják.

101. Zeller leves.

Tisztíts meg jól négy vagy öt darab zellert, de egy kis zöldséget is hagyj rajta, azután vagdalt öszve apróra 's forrald fel egy fazék vizben; rántsd be szép barna rántással, és fűszerezd meg midőn ki akarrod tálalni, tégy fazékba egy darab vaját, egy pár kanál téjfelt, öt vagy hat tojásszéket, és sodort mind ezt jól öszve; reá töltvén a' levest, tálald ki pirított zsemlyére.

102. Száraz borsó leves.

Moss még tisztán egy meszszely szép nagy szemű borsót, tedd három meszszely tiszta folyó vízben tűzhöz, 's főzd puhára, azután olvaszsz el egy darab irós vaját; tégy bele egy jó kanál lisztet, 's hagyd pirulni; zöld petrezselymet adván hozzá ereszd fel: töltsd reá a' levet a' a' borsóval együtt, 's forrald fel; azután verd által szitán, töltsd ismét fazékba, sózd meg, 's tálald aggregényre.

103. Hal leves.

Tégy lábasba tojásban sült zsemlyét, 's egynehány darab potykát vagy csukát, és töltsd tele borsó lével, sózd meg, 's hozzá adván a' szokott zöldséget, főzd meg jól, szűrd le, és pirított kenyérre tálald ki.

104. Lencse leves.

Mosd meg a' jól kiszemelt lencsét tisztára; forrald fel és sózd meg; törj össze mozsárban apróra egy sült csuka- cigányhal-, vagy potyka- fejét és pirított zsemlyét; adj hozzá tört borsot. 's készíts belőle barna hal levet; azután csinálj vajjal barna rántást; töltsd reá a' főtt lencsét és a' töröttet levével együtt, 's hagyd forrni; önts bele egy kis ecetet szór szitán szűrven által; sózd és fűszerezd meg, 's találd ki csuka májra.

105. Fű leves.

Kiválogatván azon füveket, melyekből bőíti levest akarsz főzni, mosd meg jól, vagdald össze apróra, 's tedd lábasba egy kis írósvajjal, és befedvén pergeld meg; keverj bele egy kanál lisztet, 's azután is hagyd egy kevéssé pergelődni; ereszd fel egy pint borsó levestel; adj hozzá sót, szerecsen dió virágot és borsot; tálalás előtt pedig öt tojásszéket, két kanál téjfelt, 's egy darab írósvajat adj hozzá, és habard jól össze; végre töltsd reá a' forró levest 's találd ki pirított zsemlye szeletekre.

106. Spárga leves.

Tégy lábasba egy darab írósvajat, spárgát és béka czombot 's hagyd pergelődni; hints meg egy kis lisztel; tölts reá borsó levet; forrald fel jól; fűszerezd és sózd meg jól; 's két kanál téjfelt adván hozzá tálald ki.

107. Tekenős-béka leves.

Elvagdalván négy vagy öt tekenős békának a' fejét, lábát és farkát, forrázd le, bontsd fel, 's vagdald össze szép apróra; tégy lábasba egy darab vajat aprított zöld petrezselymet, 's ezekhez a' tekenős békát; fojtsd be hogy pergelődjék; azután hints egy kis lisztet, és tölts borsó levet reá; borsot; szerecsen dió virágot, 's két kanál téjfelt adván hozzá, forrald fel, 's tálald ki pirított zsemlyére.

108. Csokoládé leves.

Tégy egy ittzetjbe hat darab reszelt csokoládét, egy kis czukrot, 's egy darab írósvajat; felforrván ha-

bard jól öszve; azután végy három tojásszelet egy fazékba, 's feleresztvén vele a' levest, tálald ki apró karikákra szeldelt és pirított zsemlyére.

109. Szárcsa leves.

A' szárcsát — lehúzával előbb a' bőrét — tedd tűzhöz, 's átaljában úgy bánjál vele, mintha marha húst főznél; egy szárcsát egy font húrra lehet tenni, 's a' vizet is e' szerint kell mérsékelni; adj hozzá petreselymet, sárga répát, parhagymát, zellert, kalarabét, 's egyéb zöldséget; sózd meg, 's annyi ideig főzd, mint a' hús levest; azután leszűrve, csinálj vajjal vékony rántást, töltsd reá a' levest, 's forrald fel; melly meglévén tálald ki sült krumpli gombócra.

110. Kozák lé.

Főzd meg jól a' pisztrángot; rántsd be vajjal kenyérbelet, metélt almát, és hagymát; mikor a hal fő, tedd bele ezeket, és ad fel melegen.

111. Krumpli leves.

Tégy fazékba petreselymet, keserű hagymát, sárga répát, 's egy kis zellert; töltsd tele vízzel, sósd meg, 's hagyd két óráig főni; azután meghámozván a' krumplit, vagdald el kockákra, szüred felibe a' feljebbi vizet, 's hagyd főni; készíts vajjal vékony sárga rántást, tégy bele egy kis aprított zöld petreselymet, töltsd fel az ellőbbi vízzel egy kis szerecsen dió virágot és borsot adván hozzá, hagyd az egészet jól elfőni; midőn már elég puha a' krumpli, tálald ki pirított zsemlye szeletekre.

112. Böjti leves gyökerekből.

Végy petreselymet, zellert, sárga répát, keserű hagymát, pászternákot; tedd mind ezeket egy fazékba, töltsd fel borsó lével, 's hagyd két óráig főni; azután olvaszsz el egy darab vaját, adj hozzá két kitsiny főző kanálnyi lisztet, pirítsd meg szép sárgára, vess bele egy kis aprított zöld petreselymet, 's pirítsd még egyszer, töltsd fel a' feljebbi lével, 's hagyd még fél óráig jól főni; végre szüred által szí-

tán, 's adj hozzá tört borsot és szerecsen dió virágot. Csinálj dörzsölt galuskát, 's főzd be. Ezen lébe reszelt téstát is lehet befőzni, melly e'képpen történik: csinálj közönséges reszelt téstát; olvaszsz egy darab vaját, adj hozzá egy kevés aprított zöld petrezselymet, pirítsd meg egy kevéssé, tedd bele a' reszelt téstát 's pirítsd meg többszöri keverés közben szép sárgára, azután töltsd fel a' levessel, 's főzd mind addig míg jól ki nem fő.

113. Tört leves.

Ezt épen úgy csináld, mind a' húsevő napit, csak hogy tyúk helyett nagy hal fejet süss, hus lé helyett pedig borsó levet végy hozzá. Csukagombócra táld, melly így készül: végy két nagy csuka darabot fejtsd ki a' szálkáját és a' bőrét, azután két reszelt, téjbe áztatott és kifacsart zsemlyét, három tojás' habarékját 's zöld petrezselymet aprítsd össze; dörzsölj el négy latj vajat habzásig, tedd bele az aprítottat, keverd össze jól, üss bele egy egész tojást 's háromnak a' székét jól összekeverve; adj hozzá kevés szerecsen dió virágot, két kanál téjsűrűt és sót; ne igen kemény téstát csinálj belőle; ebből pedig gombócokat formálj, mellyeket finom zsemlye morzsában forgatván meg, süss ki zsirban.

114. Barna leves, hal gombóccal.

Piríts meg barnára rézlábasban egy darab vaját, mellybe két petrezselyem gyökeret, két sárga répát, egy nagy, vagy két kisebb zeller gyökeret, egy pászternák gyökeret, 's egy kis bazsilikomot metéltél; adj hozzá egy pár halfejet, vagy más nem felette kitsiny darabját a' halnak, és három vagy négy szelet vajban sült zsemlyét önts reá annyi borsó levet, a' mennyi tíz vagy tizenkét személynek elég, sósd meg, hagyd jól által főni. 's szürd által szítán. A' gombóccot e'képen készítsd: törj össze fél font szálkájából kitisztított halat, két szelet téjbe áztatott zsemlyével, 's három kanál kifőtt gyermek-

kásával; üss bele négy tojásszéket, sózd meg keverd bele a' tojasok havát, — 's ebből tsinálj gombóczt, melyet a' feljebbi lében főzz meg.

115. Olasz víz leves.

Önts nem igen forró vizet fejr és megsózott kenyérre, melyet előbb úgy vagdaltál el, mint a' közönséges kenyér-leveshez szokás; főzd fel a' levest pártüzon még egészen sűrűen. Azután piríts meg egy kis lisztet olvasztott vajban, 's fojts bele aprított veres hagymát metélő hagymát és petrezselymet; még annyi vizet tölts hozzá, mennyire a' levesben szükséged van; midőn már egy ideig főtt a' leves, üss le és habarj el egynehány tojást, 's keverd közibe; azután tálald ezt a' feljebbi levesre, 's végre adj felibe egy kis vaját, melyben reszelt kenyeret sárgára pirítottál.

116. Vereshagyma leves.

Metélj el szeletekre négy nagy fej spanyol veres hagymát, pergeld meg fertály font vajban, egy jókora kanál liszttel, önts reá egy pint borsó levet; hagy fél óráig lassan főni, keverd fel gyakran a' merő kanállal, hogy a' vaj jól össze vegyüljön a' lével, adj hozzá borsot, szegfűborsot, sót és szerecsen dió virágot, 's tálald ki pirított zsemlye szeletekre.

117. Ponty leves.

Főzz meg jól pontyikrát petrezselyemmel és zellerrel sós vízben, rántsd be a' levest pirosra pirított liszttel, add hozzá a' szétzuzott lépet és a' fekete részt melly a' mellett a' szokott lenni, egy kis majoránával és fok hagymával együtt; öntsd bele a' ponty véré, 's forrald fel még egyszer a' levest. Azután tálald ki a' levest hoszszukásra metélt és pirított rozs kenyérre.

118. Eperj leves.

Tégy rézlálasba egy ittze epret, önts reá egy kis bort, 's fojtsd be, míg kásával nem lesz; azután nyomd

által egy vastag kendőn fazékba; tölts ezen lére egy meszely bort's ugyan annyi vizet; adj hozzá egy kis tört fahéjat, czukrot és kevés citrom héjat; kitálalván, tégy bele pirított kenyéret.

119. Barna hal leves haltej lepényel.

Sodorj-el jó mély tálban $\frac{1}{4}$ font írósvajat habarj közébe 1 egész tojást 's kettőnek sárgáját, 's végre törj bele sós vízben megabárolt $\frac{1}{2}$ font potykatejet. Barna levesnek olvassz rézlábasan vajat, vess belé szelet kre apított vöröshagymát, szegfű borsot, felvagdalt ká aszt, fehér halat, márnát 's a' t. engedd kavaráss nélkül megbarnulni, azután önts reá borsó levet. főzd egy pár óráig 's törd keresztül szitán. E' leszűrtt léből töltsd meg a rézlábast egy tenyérnyi magasra, a' fenebb említett 's formákba rakot keveréket főzd meg benne; a' megfőtt, rakd táliba s öntsd reá a' levest.

120. Benedictinus leves.

Vagdaldj egy darab szálkáitól megtisztított nyers csukát 's ugyan annyi pontyot apróra, párold - meg zsemlyemorzsaival 's petrezselyem zöldjével írósvajban; önts rá vizet 's a' felforrott levest rántsd be; gyöngén, azután tálald - ki pirított zsemlye szeletekre.

121. Rántott leves tojás habarékkal.

Vess a' három kanál lisztből készült jó kövér 's barna ráptásba apróra vagdalt vöröshagymát 's törött szegfűborsot; önts reá midőn minden jól megbarnult annyi forró vizet, hogy a' leves illő sűrű maradjon. Sodorj-el azután egy kalán vízben 4 tojásszékét, öntsd folytanos kavaráss mellett a' levesbe, 's tálald ki koczkásan vágott zsirban sült házi kenyérre.

122. Ál-Csokoládé leves.

Készíts olvasztott írósvajban, mellyben előbb már egy darab czukrot barnítottál meg két kalán liszttel, jó barna rántást, önts reá forró tejet, 's ha már tört fahé-

jat és szegfű borsot is vetettél bele forrald-fel még egyszer. Ezután habarj - bele néhány tojásszékét 's tálald ki piritott zsemlye szeletekre.

123. Hal tüdő leves.

Ehhez készíts előbb borsó levet következőleg: Tegy egy fazékba borsót, egész darab gyömbért, 4 babér levelet, egy összeapritott petrezselymet, zellert, zsirban sült három zsemlye szeletet, szerecsendió virágot és safránt; önts reá vizet, 's főzd egy óráig. Azután szürd keresztül szitán. Ha nem volna elég leves töltsd fel még egyszer vízzel 's főzd ujfolag.

Megfőzvéen a' haltüdőt félig eczetes vízben, pergeld-meg a' lábasban irós vajjal 's két kalán liszttel sárgára. Tegy hozzá még apróra vagdalt vöröshagymát; önts reá a' fennebb említett borsó levéből, 's abból is, mellyben a' tüdőt főzted; hints belé majoránót, szerecsendióvirágot 's borsot; forrald fel - keményen, vedd bele a' tüdőt 's főzd még fél óráig, azután tálald ki piritott vagy vajban süített zsemlye szeletekre.

124. Béka leves.

Párold meg olvasztott irós vajban, mellybe már petrezselyem zöldjét vetettél a' szépen megmosott 's megtisztított békákat. Egy más lábasban olvassz-fel irós vajat, keverj bele két kalán lisztet; önts reá borsó levet, 's folyton kavaráss mellett forrald fel parázs tűzön. E' mártalékot öntsd a' porhanyura párolt békákra, tölts hozzá még több borsó levet vess bele sót, gyömbért, szerecsendió virágot, borsot 's ha a' békákkal együtt felforrott, tálald ki piritott zsemlye szeletekre.

125. Vegyített leves halikra, rák és csigából.

Önts a' megabárolt 's piritott zsemlye szeletekre rakott rák - ikrára borsó levet, tégy bele apróra vagdalt főtt csigát, rákfarkát 's ollóját lefosztva; adj hozzá irós

vajat 's fűszert, 's alá hintett sóval forrald - fel a' sültő kemenczében.

126. Gersli leves aszalt gombával.

Főzz-meg 12 személyre $\frac{1}{4}$ font ulmi gerslit jó lágyra, 's adj hozzá darabka írósvajat. Egy más fazékba apríts két marok száraz gombát, 's forrald fel. Vagdalf apróra petrezselyem zöldjét, ezt 's a' leszűrt gombát vedd írósvajból 's lisztből készült gyöngérántásra; midőn sárgulni kezd, önts reá az illőleg megsózott 's fűszerezett gerslit levével együtt, 's forrald - fel még egyszer.

127. Turbolya leves.

A' megvakart 's megmosott turbolyát metéld apróra 's pergeld-meg írósvajban; önts reá borsólevet, 's midőn apróra metélt gyöngérántás petrezselyem gyökeret 's zöldjét vetettél bele, adj hozzá gyömbért, borsot, szerecsendióvirágot 's főzd, míg a' gyökerek' meg nem puhulnak; habarj-el darabka írósvajat két levert tojással, kend piritott zsemlye szeletekre, 's a' forró levest tálald reá.

128. Karthauzi leves.

Zúzd annyiszor nyoltz diónak bétét, hány személyre őzni akarsz, a' mozsárban lencse nagyságúra, kösd tiszta lengyölcs darabba, függeszd egy vízzel tölt fazékba, melly ne legyen öblösebb, mint a' határozott vendégek számára elégséges levet elfogadó, főzd benne a' diót egész óráig; nyomd - ki a' diók nedvét jól, 's ha megsóztad, megfűszerezted tálald ki piritott zsemlye szeletekre, mellyeknek mindegyikére előbb egy egy tojásszáj két vertél.

129. Tejleves tojás hó karimával.

Verd egy széles karimájú tálba a' tojásfejét hóvá; tedd a' havat a' tál karimájára 's fordítsd parázs felé, hogy oda száradjon. Ezután tarts tüzesített vas lapátot a' tojásfejének külső oldalához, mellyet már czukorral bedör-

göltél, hogy az egész karima megbarnuljon. Önts a' két kanáln lisztel kevés tört czukorral 's fahéj vízzel összehabart tojás sárgájára meleg tejet 's verd habbá; tálald-ki a' levest 's rakj bele czukros kenyér szeletekét.

130. Bekötéssel készült leves.

Habarj - el egy meszely tejben négy tojás sárgáját, öntsd apró kockákra vagdalt két krajtzáros zsemlyére; vagdalj össze kockásan egy darab vizát 's add hozzá. Ezután keverd a' vagdaltat Petrezselyem zölddel, sóval, és tejfellel egy tojás nagyságnál habbá vert irós vajba; kenj meg egy asztalkendőt irós vajjal, tedd bele a' keveréket kösd jól össze, és sós vízben főzd egy óra hosszáig; azután tedd talba 's önts reá jó borsó levest.

131. Vesztfaliai sör leves.

Reszelj egy itnze sörhöz $\frac{1}{2}$ font kemény rozskenyér morzsát vedd olvadni kezdő irós vajra, 's folytonos kavarközben pergeld arany színűvé; ezután felfordított szitán szüred le az irós vajat, a' morzsát vedd labasba 's öntsd reá a' sört; adj hozzá egy darab fa-, két darabka citromhéjat, kevés sót, 6 lat czukrot 's forrald-fel. Sodorj - el 6 tojás sárgáját $\frac{1}{2}$ meszely borban, tálalás előtt szünetleni kavarközben, öntsd a' levesbe; a' citrom- és fahéjat pedig vedd - ki. Ez négy személyre való leves, ha többet akarsz készíteni, a' szerint vedd a' hozzá valókat.

132. Hal leves olaszosan.

Olvassz-fel rézlábasban irós vajat, vess reá!kockásan vágott vöröshagymát, petrezselymet, zellert, kalarábét, sárga répát, 's egy csuka- vagy ponty fejet 's párold szép barnára; hints reá két kanál lisztet, 's törj keresztül szitán frissiben főzött burgonyát, melly a' többivel együtt borsó lében főhet-meg. Tégy azután 8 — 10 tojás nagyságú burgonyát $\frac{1}{2}$ negyed font olvasztott irós

vajba parázs tűz felett kavard szüntelen; önts reá egy meszely tejsűrűt 's főzd mind addig míg gyermekpép sűrűségű nem lesz. Ekkor vedd le a' tűzről, verj bele 6 tojásszékét; sózd meg, a' tojás-fejérét verd hóvá 's keverd belé; ezután öntsd a' tésztát pléhre, dörzsöld - el késfoknyi vastagságúra, 's a' belőle vágott kockákat vagy lepénykéket süsd barnára 's öntsd reá a' levest. Ez 12 személyre való.

133. Mandola leves habbal.

Főzz - meg egy pint tejet, $\frac{1}{4}$ font cukrot 's valami kevés vaniliát; tégy bele 7 lat meghámozott 's apróra tört mandolát 's forrald-fel. Tálalás előtt habard-el egy fazékban 6 tojásnak székét egy kalán vízzel forró tejjel, 's töltsd hozzá; a' levesnek felét öntsd pirított zsemlye szeletekre, a' más részt verd habbá 's tedd a' kitálat leves fölé. A' feleslegest töltsd vissza a' leveses fazékba, mely azonban parázs felett álljon.

134. Kolbász leves bőjti napon.

Főzd - meg egy pontynak ikráját petrezselyemmel és zellerrel sós vízben, rántsd-be a' levest pergeld lisztel sötét pirosra; add hozzá a' szétzuzott lépet 's a' vele járó feketeséget majoránnal és fokhagymával; töltsd bele a' ponty vért 's forrald-fel még egyszer; azután tálald ki hosszában vágott és pirított rozskenyérre.

135. Tört leves.

Eppen ugy készül mint a' 10-dik szám alatti, csak hogy itt tyuk helyett sült halfejet, 's a' hús lé helyett borsó levet kell venni, 's csuka gombócra tálalni, mely következőleg készül vedd - ki a' csukának szálkait: vondle a' bőrét 's vagdald apróra; adj hozzá lereszelt héjú tejben áztatott és ismét kifacsart két zsemlyét, 3 tojás habarékját, zöld petrezselymet; mind ezt aprórara vagdalva vegyítsd 4 lat habbá vert írós vajba; verj bele még

három tojást egészen 's háromnak székét; adj hozzá szeccsen dió virágot, két kalán tejsűrűt és sőt; e' nem kemény tésztából csinálj gombócokat, keverd zsemlye morzsába és süsd - ki zsirban.

136. Tejfel leves.

Forralj-fel egy fazék vízben köményt, más bögrében habarj egy meszely téjfelbe 3 kanál lisztet; adj hozzá boretzetet, öntsd a' forró vízbe, engedd még egyszer felforrni, 's vess bele darabka irós vaját; azután sózd-meg 's szitán keresztül szürd kockásan vágott kenyérre; főlébe pedig hints borsót.

137. Kucsmagomba leves.

Párold - meg a' gyakran és figyelemmel kimosott 's apró darabkákra metélt kucsmagombát irós vajban 's adj hozzá petrezselyem zöldjét is; ha megpárolódott hints reá lisztet 's párold-meg még egyszer; azután önts reá borsó levest, sózd-, fűszerezd-meg 's forrald-fel még egyszer. Tálalás előtt habarj belé egy kalán tejfelt, 's tálald - ki pirított zsemlye szeletekre.

138. Birsalma leves.

Hámozz - meg annyi birsalmát, hány személyre főzni akarsz; metéld vékony szeletekre, tölts minden két almára három pohár bort 's ugyan annyi vizet, 's főzd addig míg a' birsalma jó puha lesz; ezután szürd keresztül szitán, adj hozzá törött fahéjat és czukrot, habarj bele két vagy három tojásszéket, 's tálald-ki kockáson vágott és zsirban sült tejes kenyérre.

139. Citrom leves.

Vagdalj egy szép sárga 's leveses citromot szeletekre; minden szeletet ossz négy felé 's porcelán csésze aljára rakva czukrozd - meg bőven. Ezután pergelj-meg forró zsirban egy marok zsemlyelisztét szép sárgára, de vigyázz hogy zsiros ne legyen; tedd leveses tálba, hintsd

be törött czukorral 's fahéjjal, és rakd reá a' czukorral meghintett citrom szeleteket. Végy azután két pohár bort 's egy pohár vizet; forrald-fel mind kettőt; vess belé czukrot 's kis késhegyni paradicsmagot. Ha ismét felforrott habarj bele két tojás sárgáját öntsd a' tálba fedd-be 's add fel mindjárt.

140. Alma leves.

Apríts egy itcze borba 's ugyan annyi vízbe 5 vagy ha kicsinyek 6 masánszki almát; adj hozzá czukrot, töretlen fahéjat, citromhéjat, 's főzd puhává; azután törd keresztül szitán; forrald-fel még egyszer, habarj bele 2 tojásszékét 's tálald kikoczkásan vágott és zsirban sült fejer kenyérre.

141. Táj leves tojás hóval.

Forralj - fel fél pint tejet, adj hozzá czukrot 's vaniliát; verd négy tojás fejerét hóvá, munka közt azonban gyakran hints közibe czukrot hogy kemény legyen; önts egy rézlábasba tejet, forrald-fel 's a' havat rakd kalánonként bele, tégy fölébe papirost és fedőt, 's így párold $\frac{1}{2}$ óra negyedik; a' levest, mellybe négy tojásszékét habartál tálald-ki pirított zsemlye szeletekre, 's a' havat rakd reá fánk szedő villával.

142. Leves tojásszékéből.

Hat keményre főt tojásszékét törd össze kömozsárban $\frac{1}{2}$ negyed font mandola 's 3 vagy 4 főtt rákkal; önts reá jó borsó levet, tedd tűzhöz; adj hozzá sót, fűszert, kevés tejfelt, darabka lisztbe kevert irós vaját, engedd lassan felforrni, azután szürd keresztül szitán 's tálald-ki liszt fánkra.

143. Alsó német országi leves.

Forralj fel vízben petrezselymet, eczetet, 4 vagy 5 felbontott szardellát, zellert, fokhagymát, fél citromhéjat; rántsd-be gyöngén irós vajjal: adj hozzá kevés tejfelt,

sót és gyömbért; főzz bele zsemlye gombócokat 's talál-d - ki.

144. Hasché leves.

Szedd - ki egy darab sült csukának vngy pontynak szálkáit, tisztíts-meg egy csiperke- vagy kucsmagombát, metéld apróra, 's petrezselyem zöldjével párold-meg író s vajban; nints reá két kalán lisztet; önts fölébe jó borsó levet, tedd fazékba, vess bele egy késhegyni szerecsen-dió virágot forrald-fel, 's talál-d - ki pirított zsemlye sze-letekre. Ha akarod tojásszékét 's tejfelt is babarhatsz belé.

145. Fánk leves.

Önts petrezselyemre, kartifiolára, zellerre, pirított kenyérhéjra, sült csuka vagy potykára annyi borsó le- vet mennyi levesre van szükséged, főzd puhára, törd ke- resztül szítán, 's ha elég sűrű nem lenne rántsd-be; adj hozzá sót és fűszerszámot. Szaggass fánkvasál író s tész- tából garas nagyságú fánkokat, süsd ki vajban, 's talál-d reá a' levest.

146. Czompó leves piskóta gombócokkal.

Süss-meg fél fontos czompót 's három zsemlye sze- letet vajban; törd össze mozsárban, tedd fazékba, önts reá jó borsó levest, sózd-meg 's forrald-fel; sodorjel $\frac{1}{2}$ negyed font író s vaját habzásig, habarj bele két egész tojást 's háromnak sárgáját; verd két tojás fejejét hóvá; kavard közibe, sózd meg, és adj hozzá két evő kalán szép lisz- tet; keverd-el, de gyöngén; kenj-meg egy görög dinnye vagy más alakú formát író s vajjal, töltsd bele a' tésztát és süsd-meg gyorsan; a' megsültet fordítsd tálba 's a' leszűrt levest öntsd reá.

147. Szagó leves vörös borral.

Forralj fel $\frac{1}{4}$ font szagót vízben, de ne nagyon pu- hára; a' vizet leszűrve tedd a' szagót pintes fazékba 's töltsd - fel fele vörös borral s fele vízzel; adj hozzá czi-

trom héjját és czukrot hogy elég édes legyen, forrald addig míg a' szagó tökélyesen megpuhul; a' citromhéjat szedd-ki, tégy bele fahéjat 's tálald-ki. Ez 10 szemlyre való 's betegeknek is nagyon hasznos.

148. Kolbász leves böjti napon másképp.

Főzz meg négy pintes fazékban egy meszely borsót, 2 marok gömbölyű gerstlit, 2 marok riskását. pórét és sárga répát; adj hozzá citromhéjat, sót; készíts belőle irós vaj mártást és savanyítsd - meg eczettel. — A' kolbász következőleg készül: süss csukát, pontyot, süllőt, márnát, vagy minő hal kéznél van (csak egy féle ne legyen), vond-le bőrüket, szedd-ki szálkáikat, metélj egy vöröshagymát 's egy citromhéjat apróra, 's tedd a' hasonló apróra szeldelt sült közt, áztass egy zsemlyét tejbe, facsard ki; adj hozzá szerecsendióvirágot, koriándromot, borsot, szegfűvet, sót, 's keverd mind össze; azután tégy még hozzá irós vajat, 's annyibort hogy a' kolbász leveses legyen; e' keveréket töltsd hóbélbe. — E' kolbászokat leves nélkül is feladhatod mustárral, tormával, vagy zöldségen. Fenneb említett keverékből fánkot, fánclit vagy gombóczt is lehet készíteni; csakhogy akkor darabka habba sodort irós vajat, tojást 's annyi zsemlye morzsát keverj közé, hogy a' tészta összeálljon.

149. Irós vaj leves.

Sodorj-el $\frac{1}{4}$ font irós vajat; végy három tojásszéket, egy kalán szép lisztet, szerecsendió virágot, citromnedvet, 3 kalán téjfelt, sót, mind erre önts forró vizet 's parázs felett addig kavard míg forrni kezd; ha felforrott tálald-ki pirított zsemlye szeletekre.

150. Édes káposzta leves.

Olvassz-felrézlábasban irós vajat, adj hozzá felszeldelt vöröshagymát. két fej édes káposztát (de sárgáját vedd-ki 's főzd meg jó puhára) 's pergeld szép barnára;

tégy hozzá még darabka írós vaját, két kalán lisztet, jó borsó levet, sót, és forrald-fel; azután szürd keresztül szitán. A' főtt édes káposztát metéld szép apróra, vedd olvasztott írós vajra 's párold-meg; verj reá 2 vagy 3 tojásszékét adj hozzá sót és tejfelt; a' levest tálald ki pirított zsemlye szeletekre 's a' párolt édes káposztát hintsd fölébe.

151. Borfő leves mandolával.

Forrázz-le $\frac{1}{4}$ font mandolát vízzel, hámozd le héját, törd meg hideg vízben apróra mint mandola tejnek szokás, 's kevés borral vegyítve facsard keresztül egy gyolcs darabon, adj hozzá azután töretlen fahéjat, czukrot, citrom héjját, fél pint bort, egy meszely vizet, kevés friss írós vaját, folytonos kavarás közben forrald-fel, 's öntsd pirított fehér kenyér szeletekre.

152. Póré leves.

Metéld 4 szál póré-t apróra, vedd forró írós vajba, melly $\frac{1}{4}$ font lehet, 's pergeld jó puhára; hints reá 2 kalán lisztet 's pergeld ismét tovább; azután önts reá egy pint borsó levet, sózd meg, főzd egy fertály óráig, adj hozzá három kalán tejfelt, keverd-meg többször 's tálald ki pirított kenyér szeletekre.

III. CZIKKELY.

Betegek' és lábadozók számára való levesek.

153. Kenyér leves.

Főzd meg a' kenyér héját két harmad rész vízben 's egy harmad rész borban, 's adj hozzá azután egy kis czukrot vagy köményt. Négy lat kétszersültet is lehet másfél font vízben addig főzni míg elég puha nem lesz mellyhez azután két vagy három evő kanál bort adjál, és fél lat cu-

krot, melyet előbb egy tojás székével jól összehabartál.

154. Lágító hús lé

Főzz gyenge tűznél két font jól megpuhított borjú húst, és hat lat tiszta árpa kását jól befedett fazékban három óráig; adj hozzá fertály font zabgyökeret (scorzonnera) fél font közönséges salátát, 's fertály font bárány salátát, hagyd még egy óráig forrni, 's szürd által kendőn. Ebből minden két órában kell egy csészével inni. Ha igen tápláló vagy sűrű volna megritkíthatod tetszésed szerint meleg vízzel.

155. Hútó és vér tisztító fű leves.

Végý a' saláta', tzikoria', portulák' és paptsatorna' fiatal leveleiből és 'száraiból tizenkét latot, hat lat sóskával együtt; mosd meg meleg vízben, nyomkodd ki belőle a' vizet gyengén; főzd lassan vékony marha hús lében, adj hozzá vajat, sót, és egy kis szerecsen diót. Ezen fű leves igen hasznos.

156 Rák leves gyökerekkel és fűvekkel

Törj meg héjával együtt három font friss rákot, melyet egy pint vízben főztél; főzd azután még négy óráig ugyan azon vízben olly formán, hogy több izben töltsd fel vízzel. Azután finom kendőn sajtolván által, adj hozzá fertály font zabgyökeret, két lat ökörnyelv-levelet, 's még egyszer felforralván, szürd le.

157. Zabkása leves hús lével.

Főzz be vízben egy marok zabkását egy darab vajjal jó sűrűre; azután keverj közibe jókora darab vajat, öntsd reá a' megkivántató vékony hús levest, sózd meg, adj hozzá kevés szerecsen dió virágot, habarj el egy tojásszéket, 's töltsd a' levesbe, midőn már meghűlt, tálalás előtt,

158. Erősítő leves, lábadozók számára.

Habarj el egy, nem igen keményre főtt tojást borral, czukorral és fahéjjal, vagy pedig húslével, melybe kevés szerecsen dió virágot tettél. Ezen levest pirított tejes kenyér vagy zsemlye fölibe kell tálalni, 's belőle a' betegnek minden reggel adni. A' tojást és fűszereke-el is hagyhatni, 's a' felszeldelt kenyeret egy kis borba vagy citromsavanyba lehet áztatni, melyre azután vékony hús levet szükség tölteni.

159. Erős leves, főképen betegek számára.

Főzz meg egy ittze vízben egy félig sült 's elvagdalt vén tyúkot; adj hozzá fertály font tört mondolát, egy darabka fahéjat és citrom héjat. Megfővén, szüred a' levest kendőn által pirított zsemlyére.

160. Lágyító és hűtő lé.

Vegyíts össze egy borjútüdőt egy evő kanál riskásával, veres és fekete angyélika bogyóval, nagy aprószőlővel, datolyával és figével (mindegyikből öt öt latot vévén) 's két jól összevagdalt koszos almával; főzd mind ezeket elég vízben egynehány óráig, 's szüred le. Ebből minden második órában egy vagy két csészével kell inni. Ezen lé nem annyira tápláló, mint hashajtó, lágyító és hűtő.

161. Görcs csillapító lé.

Vég egy marok árpat, két lat zabgyökeret 's ugyan annyi rásolt szarvas szarvat, 's egy lat cikoriagyökeret. Mind ezeket három pint vízbe tévén, mind addig hagyd forrni, mig két pintté nem fő, azután szüred által, 's használd tetszésed szerint.

162. Gyengéknek való erős pép.

Megpirítván a' vékony fejr kenyér szeleteket, önts reájok rózsá vagy fahéj-vizet, hogy benne megpuhuljanak ;

hínts fölibek czukrot, 's keverd el mandola tejjel péppé.
Ez a' nyelv alatt elolvad.

163. Erős pép a' flábadozóknak.

Végý tojásszéket, de úgy, hogy a' fejérből semmi se maradjon közte, dörzsöld el, 's adj hozzá czukrot, fahéjat, önts reá mandola tejet 's főzd péppé.

164. Betegeknek való főtt zsemlye.

Vágd le a' zsemlye' héjat, vedd ki a' belét, s áztasd be egynehány óráig tejbe, nyomd által ruhán, azután forgasd meg a' zsemlyét tojás' sárgájában, főzd meg vajban, s önts reá galagonya vagy szilva levét.

165. Frissítő pép a' hideglelésben, bádjadásban s epenyavalyákban szenvedőknek.

Végý két lat kinyomott szederj- vagy tengeri szőlő- vagy megý-levet, télen pedig azoknak lekvárját. adj hozzá egy tojásszéket, egy könting citromlevet, két lat fejer bort, 's két annyi finomra dörzsölt kenyeret és czukort, hogy híg péppé váljék.

166. Riskása; hetegek' számára.

Sok nemzetek vagynak, mellyek csupán riskásával élnek. Ebből világos; hogy a' riskása' tápláló ereje fellette nagy; a' hol tehát táplálásra vagyon szükség. ehhez folyamodunk. A' hol sok vér veszett el, 's csipősek a' nedvességek, ott többet használ ez. mint az erős leves, melly a' vért felhevíti, 's még inkább neveli a' csipősséget. Azonban sokféle a' riskása' készítésének módja: ha jól akarod főzni, legjobb ha asztalkendőbe kötve olyan fazékba ereszted, mellyben marha hús fő két óráig, 's a' lének tajtékját leszeded. Midőn eléggé megfőtt a' riskása vedd ki a' fazékból, 's önts reá jó levét.

167. Riskása panádli.

Végy ki a' most megirt mód szerint főzött rizskásából egy tányérra; dörzsöld el kanállal, 's főzd meg meleg vízben vagy marha hús lében, kevés citrom héjjal és szerecsen dió virággal.

168. Fogoly madár leves betegek számára.

Apróra vágván egy egész sült fogoly madarat, ha kihűlt törd meg finomra, 's tedd jól elzárt fazékba. Ekkor jó tyúk levet, mellyről a' zsirt leszedted, 's egy kis vized önts reá, azután lassan főzvé, töltsd szűrő edénybe; az átszűrődött lébe egy kevés szerecsen dió virágot vess, 's azután még egy kevés ideig tedd a' tűzhöz. Ezen levest pirított zsemlye szeletekkel adhatod a' betegnek.

169. Tsiga vagy kagyló leves.

A' milly nagyon utálják némellyek a' kertitsiga vagy kagyló ételt, olly hasznos ugyan az több nyavalyákban, és pedig a' mi legméltóbb a' figyelemre, éppen ollyan betegségekben, mellyeket semmi más orvosság nem háríthat el. Ezen okból erőt vettek undorodásokon már több betegek, 's égészségek jobbulásával naponként megettek reggel hat, nyoltz, sőt többdarabot is fejen állatokból. De mivel a' kagylókat nem minden gyomor bírja meg, és sok beteg azokat teljességgel utálja, más részről pedig azoknak foganatosságát helyes elkészítés által öregbíteni, sőt azokat olly formában is lehet a' betegeknek feladni; hogy a' tsigaételt nem is sejdíthetik: ennél fogva, a' csigalevest minden egyéb formánál többre bethűlhetni. A' tsigaleves pedig e'képen készül:

Főzz egy font borjú húst, és néhány maroknyi gyökerveteményt (mellyek közül a' taratk és zeller gyökeret leginkább ajánlhatni) egy pint vízben egy óráig befedett edényben; ehez azután 12—16 nyers kertitsigát tégy, mellyeket előbb jól megmosva szétvagdaltál 's öszvevuz-

tál, a' főzést addig folytatd, míg a' tsigák szét nem főnek, a' midőn a' levet által kell szűrőd. Igen alkalmasak e' végre a' borjúlábok is. Ha helyén a' beteg gyomra, és jól emészt, akkor egy darab ösztövr marhahúst is adhatsz amozokhoz. Az ilyeneknek még tojásszékét is habarhatsz a' levesbe. — Azon beteg számára, ki a' most leírt tsigalevest nem szeretné, vízben főzheted meg a' szét metélt és öszvezuzott tsigákat, 's ezen egyszerű tsigalevest felényi vagy harmad résznyi téjjel vagy szelti vízzel vegyítheted, sőt, ha a' betegnek tetszik, czukrot is adhatsz hozzá.

170. Hns Gallerte.

Koppaszd-meg az e' végre rendelt nem igen kövér kappant vagy vén tyukot szárazon, mint a' ludat szokás, vedd - ki belét, töröld - ki jól. vágd négy felé, nyakáról a' véres részt mesd-le, szedd-ki csontjait, 's a' zuzzáját, májával 's szívével együtt, apróra vagdalt húst rakd mintegy $\frac{1}{2}$ pintes cizin palaczkba, melyet lengyolcszal erősen bekötve, besrófolva tégy vízzel tele üstbe 's főzd két óráig; azután vedd - ki a' palaczkot 's kalánnal a' palaczk öblében nyomogasd-ki nedvét; ez a' legfölségesebb gallerte. E' munkálat után kösd, srófold-be a' palaczkot ismét, tedd vízbe; főzd 2 vagy 3 óráig. Ezután öntsd az egészen gyölcs kendőbe 's két tányér közt sajtold levét pohárba. E' nedvből a' betegnek egyszerre csak egy kalánnál kell beadni.

171. Gallerte mellfűvekből.

Aprits fehér mályva gyökeret, tüdő 's májfűvet, kék káposztaszékét, mindegyikből egy egy marokkal apróra; adj hozzá három kanál apró darát, egy összevagdalt borjú lábat térdcsontostól, két összevagdalt bárány lábat kés hegyni szerecsendió virágot; tedd fazékba, tapaszd-be önts reá három pint vizet, 's főzd három óráig. Azután törd keresztül sűrű szitán, vidd-le pinczébe 's engedd

kocsonyává fagyni. Ebből naponként csak egy kalánnal kell ritka tehénhus levesben a' betegnek adni.

172. Borjutüdő pép.

Tégy fazékba egy borjú-tüdőt, ugyan annyi nehézségű jégczukrot, tapaszd-be keményen, tedd vízzel telt üstbe 's főzd három vagy négy óráig. Ez ideig alatt pép lesz belőle; ebből adj a' betegnek reggel este három kávékalánnal.

173. Pép mézes bolyonyikból. (Zuckerwurzel)

Főzd-meg a' szeletekre metélt mézes bolonyikot (német muroknak is nevezik) tejben, vagy még jobb erőstyuk- vagy kappan levesben, 's törd keresztül szőrkendőn; adj a' nedvhez még tejet vagy tyuk levest, néhány tojásszéket, szegfűvet, sáfrányt, fahéjat és czukrot. Ha le vessé akarod csinálni, önts reá több levet. A' fűszer el is maradhat ha a' körülmények kívánják. E' pép az erőtlen betegnek igen hasznos.

174. Rispudding az olly lábbadozók számára, kiknek gyomruk már emészthet.

Forralj-fel $\frac{1}{2}$ font riskását mellyet már előbb forró vizben egy párszor megabároltál ismételt izben, 's szűrde; önts reá azután egy nagy meszely tejet 's főzd sűrűvé; habarj belé négy tojást, irós vaját és sót, tedd mind ezt asztalkendőbe, kösd-be 's függeszd egy forró vízzel tölt fazékba; főzd benne két óráig; azután vedd ki 's önts reá hollandi vagy csipkeboggyó mártást.

IV. CZIKKELY.

Hus- és böjti levesekbe valók.

175. Bekötés.

Vagdalj sült vagy párolt borjúhust apróra; áztass egy krajtzáros zsemlyét tejbe is kinyomva metéld össze

petrezselyem zöldjével és citromhéjjal; csinálj három tojásszékből habarékot, sodorj el egy darab írós vaját habzásig, a' vagdaltat tedd belé, verj reá három tojást, sózd meg; adj hozzá borsot, kevés zsemlye morzsát, két kalán tejfelt 's keverd mind ezt össze. Kenj-meg egy asztalkendőt írós vajjal, tedd bele a' vagdaltat, kösd-be bocsásd forró sós vízbe 's főzd egy óráig. Ez alatt hámozz-meg néhány mandolát 's szeldelt hegyesre. A' bekötést vedd ki, tedd tálba, de vigyázz hogy szét ne omolják, szurdald bele a' mandolákat 's önts reá jó levest.

176. Bekötés böjti napon.

Vagdaltj egy két krajtzáros zsemlyét kockásra, verj négy tojásszékét egy meszely tejbe, sodord el jól 's öntsd a' zsemlyére; végy egy darab kövér harcsát, aprítsd kockásra, 's tedd a' zsemlye közé; azután sodorj el darabka tojás nagyságnyi írós vaját egy medenczébe habzásig, a' vagdaltat tedd belé, adj hozzá kevés petrezselyem zöldjét, sót 's tejfelt; kenj-meg egy asztalkendőt írós vajjal, mind ezt tedd bele, kösd-be, függeszd forró vízbe 's főzd egy óráig. Ha megfőtt tedd tálba, 's önts reá jó levest.

177. Csuka-szarvasok.

Végy apróra vagdalt sült csukát, tejbe áztatott zsemlyét, petrezselyem zöldjét 's citrom héjat, tedd medenczébe, üss reá egy egész tojást 's kettőnek sárgáját; adj hozzá sót, borsot, finom zsemlye morzsát, keverd össze, töltsd ki zsemlye morzsával hintett deszkára, csinálj belőle kis szarvaskákat, forgasd-meg elsodrott tojásszékeiben, hintsd-meg zsemlye morzsával, süsd ki forró zsírban; rakd tálba 's öntsd reá jó levst.

178. Karórépa gombóc Bajor módra.

Hámozz meg 12 karórépát a' legnagyobbakból, tedd lábasba. 's írós vajon párold-meg de ne nagyon puhává;

azután reszeld-meg $\frac{1}{2}$ negyed font irós vaját, üss belé két tojást, áztass-be fél zsemlyét tejbe, 's kinyomva kavard a' répával együtt az irós vajba, sózd-meg, adj hozzá két kalán zsemlye morzsát 's csinálj belőle kis tyuk tojásnyi gombócokat; kenj-meg egy rézlábast irós vajjal, rakd-bele a' gombócokat, tégy alá 's fölé tüzet, és süsd meg őket, azután önts reájok jó levest.

179. Sült daragombóc.

Sodorj -jel egy darab irós vajat jó habosra, üss bele két tojást, adj hozzá 5 kalán szép darát, sót, két kalán tejfelt; keverd mind össze, csinálj belőle apró gombócokat, süsd-ki forró zsírban, tedd levesbe, forrald-fel s tálald - ki.

180. Sült halgombócok.

Olvassz-el egy tyuk tojás nagyságnyi irós vajat rézlábasban; metélj két fej veres hagymát 's kevés petrezselyem zöldjét apróra, ezt, egy font apróra vagdalt ponty husát, 's egy kalán zsemlye morzsát vedd a' zsírba 's párold-meg kevesé; adj hozzá sót, borsot, engedd meghűlni, azután verj rá három tojásszekét 's kettőnek elsodort fejrét, keverd mind ezt össze, csinálj belőle kis gombócokat, melyeket zsírban kisütve levesbe raksz, még egyszer felforralsz és kitalalod.

181. Főtt gombócok.

Egy font halnak szálkáit kiszedvén; más fél zsemlyének tejbe áztatott héjjával törd össze mozsárban; $\frac{1}{2}$ meszely jó tejből készíts gyermekpépet 's hűtsd ki, sodorj-el $\frac{1}{4}$ font irós vajat habzásig, keverd bele a' halat és pépet, üss reá három tojásszekét, sózd-fűszerezd-meg; verj négy tojás fejrét hóvá, 's keverd a' többi közé; kenj - meg egy tiszta száraz rézlábast irós vajjal, a' keverékből csinált gombócokat rakd belé, tégy rá fődöt,

helyezd forró vízbe 's főzd $\frac{1}{4}$ óráig; azután rakd tálba, önts reájok levest 's add - fel hamar.

182. Borjulép gombócok.

Egy összezuzott borjulép közé keverj petrezselyem zöldjét, egy tejbe áztatott 's meg-apritott zsemlyét, $\frac{1}{4}$ ontelsodort irós vaját, két egész tojást 's háromnak székét, zsemlye morzsát, csinálj belőle gombócokat; főzdmeg jó levesben 's tálald-ki.

183. Kappan" gombócok.

Vagdaltj egy sült kappannak husát apróra; áztass egy font kenyeret 's 2 krajtzáros zsemlyét tejbe, facsard-ki 's apríts a' hus közé. Dörzsölj-el $\frac{1}{4}$ font csontvelőt habzásig, verj bele négy tojást; csinálj két tojásszékéből gyöngé habarékot 's öntsd a' vagdalt közé; adj hozzá sót, petrezselyem zöldjét metélve, keverd mind ezt össze, csinálj belőle tetszésed szerinti nagyságú gombócokat, hányd levesbe 's főzd mind addig míg fel nem jőnek.

184. Menyhalmáj gombóc.

Vagdaltj össze három menyhalmáját, citromhéjat, petrezselyem zöldjét, egy fej vöröshagymát 's két levél bazilikimot apróra; adj hozzá tejbe áztatott fél zsemlyét, sodorj el $\frac{1}{4}$ font irós vaját habzásig 's a' vagdaltat tedd belé; verj reá két tojást, sózd- borsold- meg, hints belé két kalán zsemlye morzsát 's valami kevés lisztet; keverd össze, csinálj belőle kis gombócokat 's főzdmeg büjti levesben.

185. Rák gombóc.

Metélj apróra egy tejbe áztatott 's ismét kinyomott zsemlyét, rákfarkakat, petrezselyem zöldjét, citromhéjat; sodorj-el egy darab irós vaját, a' vagdaltat tedd bele, üss reá két egész tojást 's egynek sárgáját; adj hozzá sót, két kalán tejfelt, zsemlye morzsát; keverd

mind ezt össze csinálj belőle apró gombócokat, főzd ki minő levesben akarod 's add fel.

186. Vagdalt (ragout) gombócok.

Véggy két szelet borjuszegyet, egy tölgyet, abaráld meg, metéld össze koczkásan; adj hozzá kevés apróra vagdalt kucsmagombát és citrom'héjat; olvassz fel egy lábasban darabka rák vaját, a' vagdaltat tedd belé 's kissé pergeld meg, habarj $\frac{1}{2}$ meszely jó tejbe 3 tojás sárgáját, öntsd a' pergelt vagdaltra, adj hozzá sót, fűszert, kevés cukrot, 's keverd az egészet össze. Véggy azután négy szögletes ostyákat, kend meg tojás fejjével; tégy bele fél kalán vagdaltat, csináld szép gömbölyűre mint a' gombócot szokták forgasd meg tojás sárgája és zsemlye morzsában, süsd ki forró zsírban, rakd tálba 's önts reá jó levest.

187. Szalonnás gombóc böjti napon.

Lehéjazott 's apró koczkákra vagdalt két zsemlye közé apríts egy fej vöröshagymát; metéld össze $\frac{1}{4}$ font kövér vizát, tedd lábasba 's kissé olvasd meg, azután öntsd a' zsemlyére; adj hozzá még két egész tojást, egynek sárgáját, habard $\frac{1}{2}$ meszely jó tejbe 's öntsd hasonlólag a' zsemlyére, tégy hozzá sót, lisztet; keverd össze; csinálj belőle kis gombócokat, főzd meg forró vízben 's önts reájok jó levest. E' gombócokat füstölt viza mellé is adhatod.

188. Dara fáncli.

Főzz egy meszely jó huslevesben $\frac{1}{2}$ meszely darát jó sűrű péppé 's hűtsd meg; sodorj el $\frac{1}{4}$ font írósvaját, üss belé két egész tojást 's egynek sárgáját; adj hozzá apróra vagdalt petrezselyem zöldjét, kevés zsemlye morzsát; végre öntsd bele a' kihűlt pépet, keverd össze, tedd írósvajjal megkent lábasba, süsd zsemlye színűvé 's önts reá jó levest.

189. Rák fánczli.

Vedd-le két krajczáros zsemlyének a' héját 's aprítsd össze kockásan, fejtsd ki 15 — 20 ráknak husát 's vagdald össze hasonlólag; csinálj két tojásból habarékot, töltsd nedves tányérra, egy más tányérral befedvén engedd így $\frac{1}{4}$ óráig állni, ezután csinálj belőle kockás darabkákat, tedd a' zsemlyéhez, melyet előbb már megnedvesítettél tejjel. Sodorj-el $\frac{1}{8}$ font rákvajat, üss bele két egész tojást 's háromnak székét, tedd hozzá a' vagdaltat, kevés fűszert 's aprított citromhéjat, sózd-meg, 's keverd mind össze; olvassz-fel egy lábasban rákvajat, önts reá a' kavareköt, adj alá 's fölé tüzet, ha megsült tedd tálba 's önts reá levest.

190. Máj fánczli.

Egy borjú májnak bőrét levonván $\frac{1}{4}$ font bélzsirral 's egy fej vöröshagymával összeaprítva tedd medenczébe, üss reá 5 tojást, adj hozzá sót, borsot, 3 — 4 kalán tejfelt, kevés zsemlye morzsát 's keverd össze; moss-ki egy borjú recztét tisztára, sózd-meg, a' vagdaltat tedd bele, olvassz-el rézlábasban kevés zsiradékot, tedd bele a' fánczlit, és adj alá 's fölé tüzet; ha megsült önts reá véló vagy májlevest.

191. Menyhalmáj fánczli.

Vagdald össze egy menyhálnak máját vöröshagymával 's petrezselyem zöldjével apróra, csinálj három tojásból habarékot, metélj össze egy tejbe áztatott krajczáros zsemlyét 's a' habarékkal együtt tedd a' vagdalt-hoz, az egészet add habzásig vert írósvajba, üss reá 3 — 4 tojást, sózd,- borsold-meg, tégy hozzá kevés tejfelt, kockásan vagdalt rákfarkat. keverd mind ezt össze, tedd vajjal megkent és zsemlye morzsával meghintett rézlábasba, adj felibe 's alá tüzet, ha megsült önts reá bűjti levest, 's farrold-fel még egyszer.

192. Velővel töltött zsemlye.

Metélj össze fél borju velót apróra, adj hozzá sót, borsot, petrezselyem zöldjét, kend zsemlye szeletekre 's másokkal borítsd-be ; a' szeletekből vágj ujjnyi széles rudacskákat, forgasd-meg elsodort tojás sárgájában, süsd - meg forró zsírban 's tölts reá jó levest.

193. Spanyol riskása.

Fél font tisztán megmosott, 's asztalkendővel megszáritott riskását tégy rézlábasba, mellyben már előbb $\frac{1}{4}$ font írósvajjat felolvasztottál; tedd tűzes hamuba, önts reá két kanál forró levest, adj felébe parázsot hogy a' ris megpuhuljon; ezután tedd félre a' tűztől, kenj-meg egy rézlábast írósvajjal, hintsd-be zsemlye morzsával, tedd bele a' risnek egy részét, adj fölébe kevés olvasztott írósvajjat, apróra metélt petrezselyem zöldjét, 's ismét egy sor rist írósvajjal; egy sor kifejtett rákfarkat, kucsomagombát, ezután ismét egy sor rist fojtott zöldborsóval; a' borsó fölé kenj írósvajjat, rákfarkakból csinálj egy rózsát, fedd - be zsíros papirossal, hogy színét el ne veszítse 's tedd gyöngye melegségű kemenczébe. A' rist tedd tálba de úgy, hogy a' rózsza felül essék 's önts reá barna levest. Ez étket bormártalékkal becsinált helyett is adhatod.

194. Császár lepény.

Sodorj - el egy meszely hideg 's tiszta hús lében 2 kalán lisztet, adj hozzá két egész tojást, nyolcznak sárgáját, sót, kevés metélő hagymát, keverd össze, töltsd írósvajjal megkent tepsibe, álítsd rézlábasba, mellyben meleg víz van, rakj alul felül parázsot 's főzd-meg; ha a' lepényen hólagocskák huzódnak, borítsd leveses tálba 's önts reá jó levest.

195. Dara lepény fojtva.

Forralj - fel egy lábasban jó huslevet, adj hozzá szép darát, főzd péppé 's tedd félre hűlni; sodorj - el egy me-

denczébe darabka rák- vagy más vajat habzásig, 's adj ugyan annyi tojást, hánj egy kalán pépet a' vajba, hints bele- sőt, törött szerecsendióvirágot 's keverd össze; azután kend meg a' tepsiket irós vajjal, hintsd-meg zsemlye morzsával, töltsd őket félig a' keverékkel, rakd pléhre 's tedd rézlábasba, mellybe két meritő kalán vizet öntöttél; a' lábast fedd be hogy semmi gőz ki ne mehessen belőle; állisd tűz felé 's főzd fél óráig; ezután szedd-ki, de vigyázz hogy!a' fedőről víz ne cseppegjen a' tepsikbe; rakd tálba 's önts reá levest. E' lepénykéket kemenczébe is meg-sütheted.

196. Malacz kolbász levesbe.

Egy nagyobb malacz hátulsó czombjának vond - le bőrét, 's a' hust vagdald apróra; végy darabka csontvelőt, $\frac{1}{4}$ font meghámozott pisztáciát, $\frac{1}{4}$ font szalonnát, szelet borjú szegyet és tölgyet, abárod, sózd 's fűszerezd-meg; miután mind ezt apróra vagdaltad, tedd medenczébe, adj hozzá irós vajat 's keverd -el jól; a' vegyületet töltsd bélbe, kösd - be fonállal 's főzd meg levesben.

197. Rislepény levesbe.

Moss-meg egy két marok riskását, törd össze de ne igen apróra, tedd rézlábasba, önts reá forró hus levest, 's párold jó puhává, azután tedd félre 's hűtsd-ki. Sodorj-el darabka rákvajat habzásig, 's valahányszor egy tojást, keverj egy kalán riskását is közibe; de e' keverés mindig habzást szüljön; adj hezzá kis zsemlye morzsát, petrezselyem zöldjét, sőt, szerecsendió virágot; kenj - meg formát irós vajjal, hintsd-be zsemlye morzsával, a' keveréket töltsd bele és süsd meg mérséklett melegnél. Ha édesre akarod csinálni hadd-ol a' sőt, 's tégy bele czukrot 's fahéjat. Ehhez borsufát is készíthetsz.

198. Fojtott habos kolbász levesbe.

Törj össze 1 font apróra vagdalt borju hust 's $\frac{1}{4}$ font bélzsirt mozsárban, zuzz közé egy tejbe aprított

zsemlyét, törd keresztül szilán, tedd medenczébe, adj hozzá három tojást, fél messzely tejfelt, sót, borsot 's aprított petrezselyem zöldjét; készíts előbb azonban kéttojásból habarékot, tégy hozzá parajt hogy zöld legyen, kösd ruhába 's kis időre függeszd - fel; végy ezután egy borjúgyomrot, mosd - ki tisztán, sózd - meg 's kend reá a' vagdaltat; a' habarékot illeszd fölébe; vagdalj el megpárolt kucsmagombát, 8 — 10 főtt 's kifejtett rákot hosszasan, mind ezt tedd a' többi fölé, azután sodord össze, kösd - körül fonállal, tedd rézlábasba, mellybe levest töltöttél, rakj fölébe tüzes hamut 's főzd egy óráig; ezután szedd - ki, aprítsd szeletekre, rakd tálba 's önts reá tetszésed szerinti levest.

199. Haltáska levesbe.

Apríts össze egy megabárolt és szálkaitól megtisztított csukát vagy harcsát kockákra, adj hozzá még kifejtett rákfarkakat, vagdalt citromhéjat 's petrezselyem zöldjét; olvasz fel egy lábasban írósvajot, vess bele morzsát, utóbb a' vagdaltat 's pergeld meg, adj hozzá sót, borsot, két kalán tejfelt, egy tojást 's keverd mind össze. Készíts szép metélt tésztát, nyujtsd el vékonyra, a' vagdaltad rakd reá kalánnal; ezután kend - meg a' tésztát minden rakás körül tojásfejérével, boríts reá más tésztát, nyomogasd - le a' tojást fejejére 's vagdald - el czipfrázó vassal; főzd - ki sós vízben, rakd tálba 's önts reá levest.

V. CZIKKELY.

**A' leves után feladatni szokott ételek hus
evő és böjti napokon,**

Hus evő napi aszsziettek.

200. Sódar, vajban sült zsemlye szeletekkel.

Egy jó darab sódart áztass-meg 's vagdald kis darabokra, tedd lábasba, 's önts reá egy meszszelely levest és egy pohár jó fehér bort, vess hozzá aprított zöld petrezselymet és metélő-hagymát, főzd mind addig, míg puha nem lesz, 's kevés leve nem marad; vigyázz, hogy a' sódar jól kiáztatva, és a' lév igen sós ne legyen. — Zsemlyéből vágj olly nagy szeleteket, mint a' sódar szeletek, süsd meg zsirban, 's rakd reá a' sódart és a' fentebbi levet öntsd reá. A' tál szélét fojtott krumplival, vagy gombával rakhatod ki.

201. Fúrj Riskásával.

Tégy egy lábasba megtisztított fúrjeket, egynéhány szelet szalonnát, egy darab borjú hust, egy kevés zöld petrezselymet. metélő-hagymát, sót, fél pohár fejt bort, 's egynéhány kanál jó levest, főzd gyenge pártüzön. Ha meg van főve, szedd ki a' fúrjeket, szedd - le a' mártalélékről a' zsirt, szűrd szitán által, a' fúrjeket rakd a' tál közepére, öntsd reá a' kevés levet, 's a' tál szélén formálj egy karikát riskásából, melly így készítetik:

Olvaszsz el egy darabka vaját, vess bele egy kevés aprított petrezselyem zöldjét, meg mosott riskását, négy felé metszett spanyol vereshagymát, néhány szem borsot, hadd párologjon lassan; néha néha öntözd meg lével, hogy a' riskása meg ne pergelődjék; ha meglágyult a' riskása, szedd ki közzüle a' vereshagymát, és borsot, 's tégy bele rák vaját. Ezen riskásából készült karikát ki szokták czifrázni, egymástól két két újnyira rakott párgolt peczérke gombával, és rákfarkkal.

202. Sütött Szarvasok.

Végý vajas szarvast, reszeld le a' héjját, középén vágd két felé, 's a' belét vájd ki; — készíts hozzá husvágottat, e'képen: Végý egy darab borjúhúst, vagy más maradék sültet, vágd nagygyából öszve, adj zöld petrezselymet, veres hagymát, citrom héjat hozzá, mind ezeket apríts jól öszve; — olvaszsz egy darab vaját, tégy fél kanál lisztet belé, hagyd egy kevésé pirulni; és a' fentebbi öszvevágottakat öntsd reá; egynehány kanál levét önts belé, 's a' húst úgy öszveföld, hogy semmi leve ne maradjon; — azután töltsd meg ezen vágottal a' szarvast, felső részét tömd meg a' kivájt belével, tölts egy kevés tejszint reá, hagyd egy kevésé puhulni, de többször forgasd meg, hogy a' szarvas mindenfelől megpuhuljon, hanem vigyázz, hogy a' szarvasok igen puhák ne legyenek, külömben igen sok zsirt isznak be. — Ezután törj fel egynehány tojást, 's a' szarvasokat mártsd belé; zsemlye morzsába keverve szép barnán süsd ki vajban, 's asztalra adván, kisütött zöld petrezselyemmel ékesítsd fel.

203. Kolbász, párgolt veres hagymával.

Tisztíts meg 7 vagy 8 nagy veres hagymát, 's vágd nagyobb darabokra; — egy pár kanál lúd zsirt olvaszsz meg, a' hagymát vésd belé, 's sót, borsot, 's egy kevés szegfűt hozzá, gyenge pártüzon hagyd lassan párgolódni, míg egészen sárga nem lesz; azután hints egy kanál lisztet reá, 's ismét hagyd párgolódni, önts egy fincsa levét reá — 's mind addig hagyd főni, míg a' mártalék egészen elfőtt; — hevenyében négy vagy öt pár kolbászt süss ki; vésd a' párgolt hagymába, 's még egy fertály óráig hagyd egygyütt párgolódni — 's rakd tálba.

204. Karbonád szardellával.

Végý egy darab marha húst, minden hártyás részeket mess le róla, vágd apróra, 's készíts apró karbo-

nádót, sózd meg, kend bé olvasztott írósvajjal, hintsd meg finom zsemlye morzsával 's süsd meg; ha megsült, vágj össze 10 vagy 12 szardellát, egy kevés zöld petrezselymet, hagymát, 's ezekkel be fend a' karbonádót, tedd lábasba, egy tzitrom' levét facsard reá — önts reá félmeszszely téjfelt, fedd bé — adj felül 's alól izzó tüzet reá, 's mind addig hagyd párgolódni, még csak kevés leve marad, azután tálald ki egy kis kerék tálba.

205. Kakas - taréjok.

Tisztítsd meg a' kakas-taréjokat lágy meleg vízben, hogy fejérek legyenek, nyúzd le a' felső bőröket, és tedd egy ideig meleg vízbe, főzd meg húslében egy darab szalonnával, egy tzitrom hasábbal, sóval, 's egy diónyi nagyságú vajjal lisztbe elébb megforgatva. Ha hogy már puhák, feladhatod frikaszszé, vagy spanyol mártással, és felcizfrázhatod vajba rántott 's kakas taréj formára kivágott zsemlyével.

206. Rántott csirke.

Tisztítsd meg a' csirkét, 's vagdald fel, tedd lágy meleg vízbe, hogy fehér maradjon; egy óra múlva szedd ki tiszta ruhára, szivasd ki, azután csinálj egy marinátot finom petrezselyemből, meggyoró és vereshagymából, bazsilikomból, szegfű virágból, citromhéjból, sóval, eczettel, borsal, és húslével; tedd a' megvagdalt csirkét a' meleg hamura, hogy ott jó ízt kaphasson, azután vedd ki a' marinátból, és hűtsd ki, forgasd meg felvert tojásban, 's zsemlye morzsával hintsd be, és hirtelen süsd ki vajban.

207. Sült krumpli.

Végy egy darab maradék borjú pecsenyét, vagy egy kis főtt borjú húst, aprítsd össze kockásra; végy egy egy tojás nagyságú darab vaját, melegítsd meg, adj hozzá fél főző kanál lisztet, pergeld meg egy kevéssé, azután

töltsd fel egy tsésze jó lével; adj hozzá egy főző kanál téjfelt kevés szerecsen dió virággal, végre az aprított húst, egy kis befojtott csiperke gombát, 's koczkasra metélt spárgát és kartifoliát; hagyd mind ezeket együtt és addig forrni míg a leve egészen elpárolog. Végy azután közép nagyságu krumplikat, főzd meg puhára, de úgy hogy szét ne omoljanak, hámozd meg, hagyd meghűlni, azután vágd el az alsó és felső részeket, hogy a' tálon megálljanak; vágd ki, a' mint csak lehet; üss le két vagy három tojást, a' mint több vagy kevesebb a' krumpli; mártsd a' krumplit az elhabart tojásba, azután a' már készen lévő zsemlye morzsába melyet felényire lisztel vegyítettél; süsd ki ekkor a' krumplit hirtelen vajban, töltsd meg a vagdaltal, míg meg nem hül: azután metélt rákfarkakat két két részre hosszabban, ezek közül hármat tégy fenállva minden krumpli' nyílásába; végre tálald ki csinosan, tégy fölibe sült zöld petrezselymet, alája pedig a' tálra a' megmaradt vagdaltat.

208. Béka karbonád, krumplival.

Végynagy békákat, vagdald le a' czombjaikat, szedd ki azokból a' csontot; vagdalj össze két czombot, 's formálj belőle egy kis karbonádot; a' tulsó felén dugd bele a' kifejte t csontot, kend meg a' karbonádot olvasztott vajjal; 's forgasd meg jól finom zsemlye morzsában; süsd meg gyenge pártüzőn, öntözd meg több izben olvasztott vajjal, hagy szép zsemlye színű legyen. Végy azután főtt krumplit, hámozd meg, 's vagdald el diónyi nagyságra, adj neki szép rézlábasba vagy serpenyőbe egy néhány darab szalónnát, sódart, egynéhány szelet veres hagymát, sárga répát, és a' krumplit is; mind ezeket hagyd lassan fojtódni, 's gyakrabban adj hozzájuk egy kanál levet; hogy szép barna és puha legyen az egész; e' meglévén, vedd ki, hints reá egy kis lisztet, tölts reá egy kávé s findzsá levet, forrald fel jól, add hozzá egy

ezitromnak a' levét, rakd a' krumplit abróns formában a' tál körül, szürd reá a' mártást szőr szítán által, 's tedd a' karbonádot két sorban a' tál közepére; a' mártásnak azonban nem szabad a' karbonádot elborítani, 's ezért hosszú kitsiny tálát vegyél; 's úgy rakd a' karbonádot, hogy mindegyikből kilássék a' csont.

209 Lúd-máj riskása kerítésben.

Végy egy szép lúd-májat, mosd és sózd meg, 's tedd azután rézlábosba, rakj a' máj alá kilentz vagy tíz szelet vereshagymát, és sárga répát szeletekre vágva, spékeld meg a' májat szekfűvel, önts reá fél meszely téjfelt, azután pedig hints reá egy marok zsemlye morzsát 's több apró darab vaját, 's borítsd le vas fedővel; rakj alól feljül pártüzet, 's hagyd jó egy óráig sülni, hogy egészen keresztül süljön, azután vedd ki, 's szürd le a' zsirt a' mártásról, a' megmaradt gyökerekre egynehány kanál levet önts, 's forrald fel hirtelen; tedd azután tálba a' májt, hol már készen legyen a' kerítés; 's szürd reá a' csekély mártást.

210. Sodrott ostya borjú hussal.

Végy másfél font borjú hust, melyet előbb jól megmostál és sóztál, 's vagdalt el nagy darabokra; metélj felszeletekre hat lat szalonnát, egy közép nagyságú sárga répát, 's két fej vereshagymát; fojtsd be mind ezt rézlábasba gyenge pártüzön mind addig, míg a' vereshagyma és sárga répa egészen meg nem puhul, a' borjú hus pedig világos barna nem leszen; de hogy a' lábas' fenekéhez ne égjen, időről időre egy kis levet önts reá; ha már jól befojtódott üss bele két egész tojást, vedd el a' tűz mellől a' nélkül, hogy kevernéd, 's hagyd meghűlni, mi által a' tojások összeállanak, de meg nem keményednek; meghűlvén, tedd az egészet a' szalonnával és vereshagymával együtt tiszta deszkára, aprítsd össze a' vágó késsel; tedd ismét a' rézlábasba; adj felibe egynehány

kanál jó barna vagy fehér becsínált levet, főzd be sűrűre, 's azután hagyd meghűlni: ha már hideg, mártsd az ostyákat hirtelen vízbe; tégy a' közepekre egy evő kanál vagdaltat, sodort azután össze, mártsd habart tojásba, végre forgasd meg finom zsemlye morzsában, és süsd ki jól zsirba. Alól vagdaldat tégy a' tála borjú aprólékból és spárgából, ennek szükében pedig kartifiolából, csiperke gombából és rák farkakból készítve; ezen vagdaltal fedd be a' tál' fenekét, a' sodrott ostyákat pedig tornyozd fel rajta, 's ékesítsd fel sült zöld petreszelyemmel.

211. Krumpli lepény ragúval:

A' ragúhoz egy kis vajmártást csinálj, az e' végre szánt borjú húst tisztítsd le, vagdalt el kockákra, egy sós vízben már egy kevéssé főtt kartifiolát is hasonlóképen vagdalj el; azután tisztíts meg tíz vagy tizenkét csiperke gombát, aprítsd meg, 's fojtsd be aprított zöld petreszelyemmel; mind ezeket a' vaj mártásba tévén, főzd addig, míg a' vajmártás egészen be nem főtt; azután főzz meg hat nagy és lisztes krumplit, hámozd és hűtsd meg; meghűlvén reszeld el 's tedd medenczébe, habarj bele lassankint két egész tojást 's három tojásszéket, sózd meg egy kevéssé, 's keverd mind addig míg jó habos nem lesz; azután keverd közibe a' három tojás' fehérének merő havát. A' lepényeket jól megkend zsirral, hintsd meg finom zsemlye morzsával, ne egészen félig töltsd meg a' kevert krumplival, tégy a' közepére egy kevés ragút, 's erre ismét krumplit, — és süsd meg azután gyenge melegnél.

212. Vese pecsenye krumpli kásával.

Csinálj tiszta krumpli kását e'képen: főzz krumplit, hámozd meg, hagyd meghűlni, 's azután reszeld el a' reszelőn: ekkor olvaszsz el egy darab vajat rézlabában, adj hozzá egy kis főző kanál lisztet, pergeld meg

egy kevéssé, de ne barnára, tedd hozzá a' reszelt krump-
lit, tölts reá egy merő kanál jó levet, vagy többet is,
sodord el jól, hogy egészen kása forma legyen, sózd
meg, és hagyd jól kifőni. Metélj azonközben vékony
kerek szeleteket vese pecsenyéből, melyet előbb jól meg-
puhitottál, és mostál, sózd meg, 's keverj közibe három
fej közép nagyságú veres hagymát 's egy marok zöld petre-
zselymet összeaprítva, és három késhegyni tört borsot.
Tégy azután egy rézlábas - fedőbe vagy széles lapos ser-
penyőbe egynehány kanál zsirt, rakd bele a' szeleteket
az aprítottakkal együtt, 's fojtsd be, míg a' szeletek ki
nem sülnék; de a' vereshagymának és petrezselyemnek
nem szabad megbarnulnia, hanem csak világos sárga ma-
radjon. Tálaláskor a' tál fenekére jó a' krumpli kása,
's a' közepén halmozd fel, a' szeleteket kend meg jól a'
befojtott veres hagymával és petrezselyemmel, hanem
előbb leszűröd rólok a' zsirt 's keverd a' kása közé; végre
szép rendbe rakd a' szeleteket a' tál szélére körös kö-
rül hogy koszorut formáljanak.

213. Velő kása.

Kivévén egy vagy két borjú főből a' velőt, főzd
meg sós vízben, szedd ki belőle a' hártvás részeket, a'
többit pedig vagdald össze apróra; azután olvaszsz meg
egy darab vaját, tégy bele egy kis aprított zöld petre-
zselymet és veres hagymát, 's pergeld egy pillantatig:
add hozzá a' velőt, egy kis sót, kevés tört borsot, 's
egy vagy két szarvasnak a' morzsáját, a' mint többet
vagy kevesebbet akarsz csinálni; a' velő mindég két annyi
legyen mint a' morzsa; tölts reá egy kis jó levet, hagyd
elfőni, 's azután hűtsd meg; habarj bele két egész tojást,
kenj meg jól vajjal egy kitsiny mély formát, hintsd meg
finom zsemlye morzsával, add bele a' velőt, 's tedd párra
hol mindég egyforma tűz mellett jó fél óráig kell ma-
radnia. ~~Idő közben apríts össze egy darab borjú hust, 's~~

csinálj belőle nagy szederj levél forma karbonánokat széles késsel mellyet többzsör márts vizbe. Midőn már minden karbonád készen és megsózva vagyon, kend meg jól olvasztott zsirral, hintsd meg jól zsemlye morzsával, rakd zsirral kent rézlábas-fedőre, és süsd meg szép barnásra. Talaláskor borítsd ki a' velős kását kerek táltra, a' karbonádokat pedig félig fenálló helyhezethen úgy rakd, hogy egyik a' másiknak felét elfedje, 's egyik lapos részével a' velőre támaszkodják, 's így azután szép koszorút fog formálni.

214. Vagdalt lepény.

Tégy egy darab vaját serpenyőbe vagy rézlábasba, adj hozzá sült és összeaprított borjú hust, kevés borsal és citromhéjjal együtt, 's hagyd benne fojtódni; azután citrom levet 's két tojásszéket adj hozzá, keverd jól össze, 's hagyd meghűlni tányéron. Továbbá csinálj vajtészta, nyujtsd ki, szurkálj ki belőle kitsiny fánkuszúróval paczalokat; tégy azután egy paczalt a' deszkára, tölts bele egy kávéskanálnyi vagdaltat, tégy reá ismét egy paczalt, nyomd össze egy kevéssé, 's ezt addig folytatd míg a' paczalok mind meg nem lesznek töltve; azután kend meg tojás' fehérével, rakd torta serpenyőbe, és süsd meg gyenge melegnél.

215. Kappan szegy osztreaival.

Metéld el apró szeletekre egy kappannak vagy fiatal pulykának a' szegjét, fejtse ki az osztreaakat, azután kenj ki vajjal egy rézlábast, rakj bele egy darab hust 's egy kifejtett osztreaát, 's ezt így folytatd míg a' hust és osztreaát mind bele nem raktad. Azután adj felibe kevés tört borsot, szerecsendió virágot, apróra metélt citrom héjat 's egy vagy két citromnak a' levét; hintsd meg finom zsemlye morzsával, tégy apró vajdarabokat reá, alól feljül pártüzet, 's hagyd lassan lassan addig fojtódni, hogy csak kevés mártás maradjon rajta.

216. Vagdalt kutsmagomba.

Végy fél font borjú hust, egy pár marok kucsagombát, melyet előbb szorgosan megmostál, 's tedd rézlábasba; olvaszsz meg egy darab vaját, adj bele egy kis aprított petreszelymet, a' hust 's a' kucsagombát, 's hagyd fojtódni, befojtódván, aprítsd össze jól, adj hozzá egy kis sót, tört borsot 's kevés szerecsen dió virágot; végy azután fél zsemlyét, áztasd téjbe, nyomkodd ki jól, 's ezt is a' többihez add; törd meg igen finomra mozsárban az egészet, melyhez még egy pár kanál téjfelt 's két tojás székét adj. Végy azután nagy kucsagombákat, sózd meg, 's hagyd egy ideig sóban állani, minekutánna már jól ki mostad; azután töröld meg jól, fejtse ki a' szárát, tisztítsd meg belőléről, 's töltsd meg a' vagdaltal, mesd hozzá a' szárát, 's tedd ismét bele; tégy azután serpenyőbe apróra metélt vajdarabocskákat, 's egy kis zöld petreszelymet, add hozzá a' kucsagombákat, felibe egynehány kanál friss téjfelt, egy jó marok zsemlye morzsát, 's ismét egynehány apró vajdarabokat; rakj alól feljül pártüzet, és süsd meg lassan.

217. Borjú hús meridon.

Fojts be rézlábasban egy font borjú hust, minekutánna jól meg mostad és besóztad volna, egynehány szelet szalonnával, szeletekre metélt veres hagymával és sárga répával; azonban mindég önts utánna egy kis levet, hogy meg ne barnuljon; befojtódván a' hús, vagdald apróra vágó késsel, adj hozzá kevés zöld petreszelymet; fojtsd be kevés vajjal, add hozzá a' vagdaltat, 's hagyd még egy kevéssé fojtódni, csinálj azután egy meszely téjből besamelt, keverd közibe a' vagdaltat, sózd meg, üss bele egy egész tojást 's egy tojástszékét, keverd össze jól; kenj meg azután vajjal jó vastagon egy rézlábast, töltsd meg hüvelyknyi magasságban a' vagdaltal, 's a' rézlábas' területét is kend meg egy újjnyi vastagságban a'

vagdaltal. Már előbb kellett ragút csinálnod borjú husból, borjú aprólékból, spárgából, rákfarkakból és csiperke gombából, 's annak levét elpárologtatnod; erre most két tojásszéket üss; töltsd ezen ragút a' már kibéltett rézlábas' közepére, fedd be hüvelknyi vastagságban a' megmaradt vagdaltal, 's hagyd egy óráig pártüzön; kiborítván a' tálra, körül rakhatod velőkarbonáddal. E' képen kell a' riskása meridont is készítened, ugyan is: főzz meg sűrűre fertály font riskását jó fehér lében, sózd meg, hűtsd meg, 's habard össze egy egész tojással 's egy tojás' székével; azután béleld ki ezzel a' rézlábast, a' közepét töltsd meg ragúval, feljúl fedd be riskásával, 's tedd pártüzre.

218. Ragú lepény.

Végý egy darab sült pulyka hust, két borjúfület, le forrázott borjú aprólékot, tisztíts meg hat csiperke gombát, fejts ki hús ráknak a' farkát és állójit, a' héjjából pedig fertály font rákvajat csinálj; metéld el a' feljebbieket apró kockákra, fojtsd be a' csiperke gombát egy meszely zöld borsóval, 's egy kevés finomra aprított zöld petrezselyemmel, rákvajban; befojtódván, tedd bele az aprítottat, hagyd még egy kevéssé együtt főjtódni, sózd meg, 's hagyd kihűlni; tölts azután egy meszely téjsűrűt másfél vajas szarvasnak a' morzsájára, üss reá két egész tojást és két tojásszéket, habard el jól, tedd közébe a' ragut, kend meg a' lepény formát rákvajjal, béleld ki vajastésztával, tedd amaszt bele, tégy felibe egy kis rákvaját, 's süsd meg lassan.

219. Ragú, sódorral és sült krumplival.

Tainálj csekély vajmártást, tégy bele kockásra metélt borjú hust és borjú aprólékot, 's egy kis, vajban és zöld petrezselyemmel befojtott csiperkegombát, kartifliót vagy spárgút is, a' mint az esztendő része engedí;

fojtsd be mind ezt jól, hogy csak kevés leve maradjon. Főzz meg az alatt négy vagy öt jó lisztes krumplit, hámozd és hűtsd meg 's azután reszeld el reszelőn; verj fel négy lat vaját habzásig, keverj bele lassunkint egy egész tojást 's három tojásszéket, adj hozzá egy kis sót, 's a' reszelt krumplit; csinálj belőle lapos kerek fánkokat, mintegy két késfoknyi vastagságukat, 's akkorákat mint egy forintot; mártsd ezeket tojásba és finom zsemlye morzsába, és süsd meg zsirban szép sárgára. Üss két tojásszéket a' ragú' csekély levébe, tálald ki kerek tála, hintsd meg aprított sódorral, 's rakd körül a' tál szélit sült krumplival.

220. Sodralék csiperkegombával.

Metélj a' borjú czimerből finom szeleteket, puhítsd meg jól; adj hozzá egy kevés megmaradt sültet, egy kis darab szalonnát, egy kis velőt, egy darab főtt sódort, zöld petrezselymet, metelő hagymát, egy kis szarvasgombát, mind ezt jól összeaprítván, vegyítsd össze kevés sóval, borsal, két tojás' székével, 's két kanál téjfellel; kend meg ezzel a' fent említett szeleteket, és sodord össze; tégy azután rézlábasba egynehány szelet szalonnát, rakd erre a' sodraléket, fedd be szalonna szeletekkel, tedd a' fedőt a' rézlábasra, rakj alól feljül pártüzet, 's fojtsd be gyenge tűzön két óráig. E' meglévén, szürd le a' zsirt, metéld el hoszában a' sodralékokat, 's rakd tála úgy, hogy a' vagdalt kilássék; azután végy apró csiperkegombákat, mosd meg tisztára, olvaszsz meg egy darab vaját, tégy bele zöld petrezselymet, metelő hagymát és a' csiperkegombákat; fojtsd be addig, míg a' leve egészen el nem fojtódik; azután hints reá egy kis lisztet, hagyd ismét egy kevéssé fojtódni; végre fél kávés findza fejeér bort, ugyan annyi levet 's két kanál téjfelt adj hozzá; főzd mind addig míg kevés leve nem marad, mellyről a' zsirt le szürvén, öntsd a' sodralékra; a' csiperkegombából kerítést csinálj a' tál' szélén; a' sodraléket pedig a' tál közepére rakd.

221. Sült sodralék krumpliból.

Végy lisztes krumplit, hámozd meg, 's midőn már hideg, reszeld el a' reszelőn; négy vagy öt krumplihoz négy lat vaját verj fel, üss bele három egész tojást, mellyhez azután a' reszelt krumplit add, kevés sóval 's jól öszveaprított zöld petrezselyemmel együtt. Csinálj ebből hoszszukás sodralékokat, mártsd levert tojásba, azután pedig zsemlye morzsába, és süsd meg zsirban egészen világos barnára. A' zsemlye morzsa közé kevés Pármaji sajtot is tehetsz, 's végre sült zöld petrezselyemmel tzipfrázhatod fel.

222. Sódor lepény.

Csinálj kemény tésztát egy tojas'székével, nyújtsd ki, metélj belőle igen apró metéltet, főzd meg sós vízben, 's hagyd meghűlni; verj fel azután egy igen kitsiny darab vaját, üss reá egy tojást 's egy tojas'székét, adj hozzá egy darab öztveaprított ösztövért sódort 's egy kanál téjfelt; ezeket jól öszvekevervén vegyítsd öszve a' metélttel, béleld ki a' lepény formákat vajás tésztával, tégy abból minden formába valamit, 's csinálj reá fedőt a' tésztából, kend meg tojással, és süsd meg.

223. Galamb, papiros tekertsben.

Végy két vagy három galambot, tisztítsd meg, 's vágd el hoszszában mindegyiket két két darabra, sózd meg, 's verd késsel, hogy egy kevéssé elterüljön; apríts öszve zöld petrezselymet, metélő hagymát, csiperkegombát, a' galamb-májokat, mellyeket megfőztél, borsot, 's egynehány szardellát; adj hozzá egy darab szalonnát, vékony szeletekre metszve; rakd a' galambokat fejér papirosra; a' galambok' belső felét kend meg vagdaltal; e' képen folytasd munkádat, míg csak vagyon galambod és vagdaltad; e' meglévén, mess még egynehány szelet szalonnát, 's fedd be vele a' hust; azután tekerd öszve a' papirost, 's vágd ki szépen mind a' két végét; a' hány

fél galambod van, ugyan annyi tekintset kell csinálnod; tedd azután a' tekintseket róstélyra, kend meg vajjal süsd meg lassan, 's add fel betekerve az asztalra.

224. Lepény, vagdaltal.

Végj borjú hust, vagy egyéb maradék peccsenyét, aprítsd össze jól, reszeld le fél zsemlyének a' héjját, 's áztasd téjbe, azután pedig nyomd ki jól; adj hozzá kevés aprított petrezselymet, rákfarkakat és sót; dörzsölj el jól egy darab vaját, tedd bele a' feljebbieket, valamint két egész tojást, 's három tojás székét is, hogy kása formává legyen. Csinálj azután vajas tésztát, nyújtsd ki oly vékonyra, valamint a' metéltnek való tésztát szokás. tedd lapos lepény formákba, rakd bele a' vagdaltat, fedd be ugyan azon tésztával, és süsd meg a' kementzében szép barnásra; azután borítsd ki a' formákból, 's add fel az asztalra.

225. Más forma lepény.

Végj sült vesét, 's egy darab maradék peccsenyét is, egy reszelt 's téjbe áztatott zsemlyét, 's aprítsd össze mind ezeket; dörzsölj el jól medenczében egy kis darab vaját, tedd bele a' vagdaltat; üss reá két egész tojást 's két tojás' székét, adj hozzá egy kis sót és tört borsot is; mind ezeket jól összekevervén, kend meg a' lepényt vajjal, hintsd meg finom zsemlye morzsával, töltsd bele a' feljebbieket, tedd a' torta/serpenyőbe, és süsd meg szépen.

Páczolt nyelvet, kolbászt és sült csirkét is lehet Aszsziett gyanánt feladni.

226. Fogoly szalmi vagdalt apró pástétomokkal.

Takarj három szépen megtisztított 's besózott foglyot szalonna szeletekbe és süsd-meg; azután vágd-le kettőnek szegyéit többi részét pedig 's egész harmadik foglynak husát, egy zsemlyét, fél lud máját darabokra

vagdalva, utóbbít megsózáván, süsd ki forró zsírban, tedd mozsárba 's zuzd téstávé, azután tedd rézlábasba, önts reá egy meritó kanál jó barna levest, adj hozzá kevés tört borsot 's szerecsendióvirágot, 's ladd addig tűz felett, míg leve el nem párolog. Készíts ez alatt a' két fogolynak leszeldeld mellhusából ragút; a' szegyet vagdald el koczkásan, a' lud májnak más felét zsemlye morzsába kevervén süsd-ki zsírban 's vagdald össze hasonlólag koczkásan; olvassz-fel ezután egy lábasban darabka írósvajjat; adj bele apróra vagdalt petrezselyem zöldjét 's vöröshagymát, a' felvagdalt fogoly mellett 's ludmáját, 3 — 4 kalán írósvajmártást 's borsot és keverd össze. De mindenek előtt süttess kis tallér nagyságú zsemlyéket, ezeknek közepén garas nagyságú lyukat vágván belőket kivájd, forró zsírban kisütöd, és szitára rakva rólók a' zsirt lecsepegteted; azután törd keresztül a' szalmát sűrű szőr szitán, nagyobb részét kend a' tál fenekére; a' zsemlyéket koszorú idomban rakd a' tál szélére, töltsd-meg őket a' ragúval, 's a' ragút bevonván a' szalmi maradékával, rakd a' zsemlyére tetőjüket, ez mind hirtelen történjék, hogy egyik vagy másik meg ne hűljön.

227. Szalonka szalmi.

Vedd ki a' szépen megtisztított szalonkának belrészét 's tedd félre; a' szalonkákat pedig szalonna szeletekbe és süsd meg; ezután vágd le mellhusukat; többi részét egy darabokra szeldelt és zsírban kisütött zsemlyével (két szalonkához egy zsemlye elég) tedd mozsárba 's törd péppé; ezt szitán keresztül nyomkodva tedd rézlábasba, 's töltsd-fel félig jó levessel, félig vörös borral, adj hozzá tört borsot, szegfűvet, 's főzd péppé. E' közben aprítsd össze a' szalonka belrészét petrezselyem zöldjével 's vöröshagymával, és párold-meg írósvajban; ezután vágj zsemlyéből nagy háromszögeket, süsd-meg zsírban 's kend rájuk a' párolt szalonka belrészt; a' tál

alját pedig hintsd-el a' darabokra szeldelt mellhussal, önts felébe a' szalmit, a' zsemlye háromszögek pedig csinossan a' tál szélére rakatnak.

228. Sodralék palacsintából.

Párolj-meg 1 font borjúhust, 's vagdalt petrezselyem zöldjével és vöröshagymával; olvasz-fel egy lábasban lúzsirt vagy írósvaját, vess bele egy kanál lisztet, add hozzá a' vagdaltat, önts reá jó levest, 's főzd jó sü-rüvé. Süss e' közben finom palacsintákat, vagdald négy-szögre, kend rájuk a' vagdaltat, gyöngyölgesd össze, forgasd-meg elsodort tojásszekében és zsemlye morzsá-ban, rakd forró zsírba és süsd-meg. A' tálra pedig rakd pyramis idomba.

Bőjti napi Aszsziettek.

229. Sült tojás.

Végy annyi tojást, a' mennyi tetszik, főzd meg keményre, vágj el az alljából egy darabotskát, hogy a' tálon megálljon; a' felső felének a' tetejét is vágd le, vedd ki a' sárgáját, zuzd össze mozsárban finomra; dör-zsölj el ekkor egy darab vaját, tégy a' zuzott tojásokhoz aprított zöld petrezselymet, egynehány apróra vagdalt szardellát, egynehány kanál téjfelt, egy maroknyi zsemlye morzsát, sót és tört borsot, 's keverd mind ezeket jól össze; töltsd meg azután a' tojásokat ezen töltelék-vel, a' megtöltötteket mártsd habart tojásba, forgasd meg zsemlye morzsában és lisztben, 's így süsd meg zsír-ban. Csinálj reá egy kis levet, citrom léből, szardellából, zöld petrezselyemből és metélő hagymából, mind ezt vékony sárgás rántásba tedd, 's borsó lével ereszd fel; adj még hozzá egynehány kanál téjfelt, 's hagyd az egészet úgy befőni, hogy kevés leve maradjon; rakd ekkor a' tojásokat egy tálra, önts rájuk a' levet; — 's meg lesz az éték.

230. Tojás vagdalt aprólékkal (Ragout)

Főzz meg egy darab csukát sós vízben, szedd ki belőle a' szálkákat, tépd el darabokra; vagdald el rákfarkakat, egy kis csiperkegombát, és sós vízben főtt kevés spárgát, apró darabokra, fojtsd be mind vajba, és hintsd reá egy kis lisztet; tégy ekkor a' tálba egynehány kanál téjfelt, erre pedig vagdalt aprólékot; üssd a' tojásokat forró sós vízben, 's csak addig hagyd főni, míg keménykedni kezdenek, de még nem kemények, szedd ki lyukacsos kanállal, 's rakd a' vagdalt aprólékra, melly már előbb a' tejfellel egy kevéssé felforott, — 's add azután ezen tálon az asztalra.

231. Tojás krumplival.

Főzz krumplit tetszésed szerint; vagdald el szeletekre, a' hány krumpli volt, ugyan annyi tojást főzz keményre, 's vagdald el hasonlóképen szeletekre; tégy azután egy tálra néhány darab vajat, 's egynehány kanál téjfelt, rakj reá egy sor krumplit, erre pedig egy sor tojást, sózd meg, tégy fölibe egy kis vajat és téjfelt, rakj ismét egy sor krumplit, azután tojást, sózd meg, adj reá egy kis vajat és téjfelt, 's ezt mind addig folytatd, míg a' tál megtelik, de úgy hogy az utolsó sort a' krumpli formálja; ha ez megtörtént, öntsd meg az egészet jól tejfellel, vágj reá egynehány darab vajat, hintsd meg zsemlye morzsával rakj alól fölül pár tüzet, 's hagyd szép sárgára kisülni.

232. Hollandiai módon készült tojás.

Főzz hét tojást keményre, vágd ketté hosszában, áztass ki jól egy nagy héringet, húzd le a' bőrét, 's vagdald el apró darabokra, valamint egy potyának a' tejét is, süsd meg zsirban mind a' kettőt, kenj meg egy tálat vajjal, tégy reá öt kanál tejfelt, rakd a' tálra szép rendben a' tojásokat, tégy minden tojás mellé egy darab

héringet és sült potyka tejét, 's ezt addig folytasd, míg a' tál feneketele lesz. Adj a' tojás felibe egynehány kanál téjfelt, 's kevés apróra vagdalt zöld petrezselymet, rakj alól fölül parázsát, 's hagyd elfőni a' téjfelt.

233. Elsikadt tojás sóskával.

Aprítsd el a' sóskát, melegíts meg egy darab vaját, vedd bele a' sóskát, és hagyd fojtódni; elfojtódván a' leve, hints bele egy kis lisztet, hagyd ismét fojtódni, sózd meg, adj hozzá egynehány kanál téjfelt, 's hagyd jól elfőni; tégy ekkor egy rész fejer eczetet, három rész vizet, 's egy kis söt rézlábasha, hagyd felforrni, verj bele annyi tojást a' mennyi tetszik, csak arra vigyázz, hogy egészen maradjanak, 's meg ne keménykedjenek; tedd azután a' sóska mártást tálba. szedd ki a' rézlábashból a' tojásokat lyukatsos kanállal, rakd a' mártásra de vigyázz, hogy egészen maradjanak.

234. Töltött tojás.

Főzz meg keményre hat tojást, vágd ketté hosszában, szedd ki a' sárgáját, és törd meg finomra mozsárban; végy reszelt 'stéjben áztatott fél zsemlyét, dörzsölj el fél tojásnyi nagyságú darab vaját, adj ehez aprított zöld petrezselymet, zúzott tojás székeket, egy kis söt, áztatott zsemlyét, 's három vagy négy kanál téjfelt; mind ezt jól összekevervén, töltsd meg ezen töltelékkel a' tojások fejrét; azután a' tálba egynehány darabotska vaját tégy, állítsd bele a' tojásokat, önts felibek téjfelt, tégy reájok ismét egynehány darabotska vaját; rakj alól felül pár tüzet, 's hagyd szép világos barnára sülni.

235. Tojás palatsinta.

Süss palatsinkákat; habarj össze négy tojást, végy tizenöt kifejtött rák-farkat és ollót, téjben áztatott fél

zsemlyét, vajban zöld petrezselyemmel fojtott egynehány csiperke-gombát, 's aprítsd mind ezt naggyában őszve; azután olvaszsz meg egy darab rákvajat, adj hozzá egynehány kanál téjfelt, 's keverd közibe a' feljebb mondottakat. Kend meg ezen keverékkal a' palancsintákat, tedd tálra, önts felibe egynehány kanál téjfelt, 's egy kis vajat, rakj alól felül pártüzet, 's hagyd felforrni.

236. Tojás fánczli.

Apríts őszve tíz keményre főtt tojást, dörzsölj el hat lat vaját úgy, hogy habozzék, végy egy téjben áztatott zsemlyét, egy kis petrezselymet, 's ezt is őszve-aprítván tedd a' vajba; ekkor pedig két egész tojást, két tojás széket, fél meszszyel téjfelt, 's egy kis söt és tört borsot habarj bele; azután megkenvén egy rézlábat vajjal; bele teszed a' habarékot, 's megsütöd szépen; ha megsült, kifordítod egy tálra, 's feladod az asztalra.

237. Tojás kelyhecskék.

Főzz tizenkét tojást keményre, hámozd meg, vágd el vigyázva az alljokat és tetejeiket, szedd ki a' székjeiket, de vigyázz, hogy a' tojások el ne törjenek. A' tojásszékeket, elvágott végrészeket, 's egy tejben áztatott zsemlyét őszveaprítván, törj meg mozsárban egynehány rákfarkakat, rákvajat, három egész tojást 's egy kissót; kivévén ezen zuzadékot, habard fel jól hat kanál téjfel-lel, 's töltsd meg vele a' tojásokat; készíts azután vagdalt aprólékot (ragout) e' képen: fojts rákvajba koczkasra aprított csiperkegombát zöld petrezselyemmel, rákfarkakkal, egy darab szálkájiból kitisztított jó féle főtt hallal, 's egy kis szerecsen dió virággal, mellyek mind őszve legyenek aprítva; kenj meg egy tálat rákvajjal, öntsd erre a' vagdalt aprólékot, 's rakd bele csinosan a' tojásokat, önts felibe fél meszszyel téjfelt, hintsd meg

kevés zsemlye morzsával 's egynéhány darabotska rákvajjal; rakj alól felül pártüzet, és süsd meg szépen.

238. Buktatott tojás.

Vágj ketté a' közepében hat keményre főtt tojást; tégy mozsárba aprított rákfarkakat, egy téjben áztatott reszelt zsemlyét, egy egész tojást, három kanál téjfelt, kevés sót 's egy kis darab rákvajat, mind ezt finomra törd össze; kenj meg továbbá egy tálat rákvajjal, 's tedd reá ezen zuzadéknak felét; készíts azután vagdalt aprólékot, apróra szaggatott csukából, hosszukásra metélt rákfarkakból, 's egy kis csiperkegombából, mellyet kevés zöld petrezselyemmel és zöld borsóval vajba kell fojtani; add hozzá a' rákfarkakat és a' tsukát is, fojtsd le együtt; fűszerezd meg sóval és borsal, és töltsd meg vele a' tojásokat; rakd tálra a' töltött tojásokat, add fölibek a' zuzadéknak másik felét, egynéhány kanál téjfelt, egy kis rákvajat, 's kevés finom zsemlye morzsát; rakj alól felül pártüzet, 's hagyd felforrni.

239. Üllepedett tojás.

Megkenvén egy tálat vajjal, tégy reá hat kanál téjfelt, üss bele tizenkét tojást, 's vigyázz, hogy egészen maradjanak; végy azután hat jól kiázott szardellát, fejtsd ki őket szálkájiból, metéld hosszukás darabokra, 's rakd a' tojások közé; savanyúugorkából is metéld hosszukás leveleket, 's rakd meg velek a' tojásokat a' tál szélén, hogy zöld koszorút formáljanak; rakj alól felül pártüzet; hogy a' tojások megfőjenek, de meg ne keménykedjenek.

240. Krumpli téjben.

Főzz tíz vagy tizenkét krumplit, hámozd meg és vagdald el szeletekre; az alatt egy ittze jó tejet forralj fel, tedd bele a' krumplit, 's hagyd addig forrni míg a'

téj elfőtt, — de még nem kása forma; adj felibe egy-
nehány darab vaját, önts reá egy kis kavés tsészényi jó
téjsűrűt, süsd meg hirtelen, hogy szép barna legyen,
's csinálj koszorút a' tál' szélén habart tojásból; add fel
ugyan azon tálban az asztalra; — se levesesnek, se
igen száraznak nem szabad lennie.

241. Töltött csiga.

Főzd meg a' szép nagy csigákat, szedd ki a' házok-
ból, sózd meg, 's hagyd egy ideig sós vízben állani,
mosd ki a' házokat tisztán, tisztítsd meg a' csigákat
nyálkájoktól, mosd le a' farkokat; végy azután zöld
petrezselymet, egy rész kimosott 's megtisztított szar-
dellát, citrom héjat, egy rész csigát, 's vagdald mind
össze, ekkor egy darab vaját dörzsölj el; add hozzá a'
vagdaltat, citrom lével, 's egy maroknyi finom zsemlye
morzsával, 's keverd mind jól együvé. Egy részét töltsd
a' csiga házba, tégy fél csigát, azután ismét egy rész
vágottat, míg tele nem lesz a' csigaház — tedd bádog
tálra, rakj alól fölül pártüzet, — 's így készen van.

242. Osztrea csukával vagy menyhal-májjal.

Megsózván egynehány csukának és menyhalnak a'
májját, vagdald el darabokra, forgasd meg finom zsem-
lye morzsában, és süsd meg zsirban. Az osztreákat fejsd
ki, egy rézlábast kenj meg vajjal, azután rakj bele fel-
váltva egy sor májt és egy sor osztreát; közben pedig
hintsd meg mindég egy kis tört borsal és apróra metélt
citrom héjjal, végre két citromnak a' levét add fölibe
's egynehány darab vaját is, rakj alól feljül pártüzet,
's hagyd lassacskán befojtódni. Tálaláskor koszorúzd
fel a' tál' szélét három szegletesre metélt sült zsemlye
szeletekkel.

243. Jászkeszeg héringel.

Végy szép darab jászkeszeget, sózd meg, 's hagyj egy óráig a' sóban; főzd meg fele fejr eczetben 's fele vízben; adj hozzá azután veres hagymát, petrezselymet, sárga répát, kakukfüvet, 's egy babér levelet; megfővén, szeld fel vékony szeletekre, kenj meg egy rézlábast vajjal; rakj bele egy sor jászkeszeget, azután egy sor héringet, minekutánna jól megáztattad, bőrét lehuztad, szálkájit kiszedted, 's hosszukás darabokra vagdaltad, kevés zsemlye morzsát 's egynehány kanál jó téjfeltadtál hozzá; azután ismét felváltva egy sor jászkeszeget 's egy sor héringet rakj, megöntvén miudenkor czitrom lével és tejfellel, míg a' rézlábas meg nem telik; e' meglévén, fedd be a' rézlábast, 's állítsd egy óráig pártüz mellé; azután borítsd ki vigyázva tálra, hogy szét ne omolják. A' tál körül abrantsot tsinálj vajastésztából; szurkáld ki nevezetesen a' vajas tésztát közép nagyságú fánkuszuróval, a' kiszurkált levelek szélét kend meg tojas' fejrével, rakd egymásra ezen leveleket, de úgy hogy mindég csak felét fedje el az előbbeninek, 's így leszen koszorúd, melly a' tál körül rakva, a' tál közepén lévő ételt csinosan körülfogja.

244. Hal karbonád.

Főzz meg két fontot a' csuka derekából sós vízben, de csak annyira, hogy nyers ne maradjon a' hal; forgass meg lisztben egy font jól megsózott pontyot, és süsd meg zsirban. Azután fejtsd ki mind a' két hal' szálkájit, reszeld le fél zsemlyének a' héjját, áztasd tejbe, 's azután facsard ki jól; apríts össze egy kis fej veres hagymát, egy gerezd foghagymát, 's egy kis czitrom héjat; habard össze mind ezt kevés kakukfüvel és tört borssal együtt három tojas' székével; formálj ezen maszszából apró karbonádot, kend meg olvasztott vajjal, forgasd meg finom

zsemlye morzsában, és süsd meg szepen sütő serpenyőben. Tálalás előtt olvaszsz el kevés vajat, adj hozzá aprított citrom héjat, valamint egy citromnak a' levét is, 's forrázd le vele a' karbonádokat, midőn már ki vagynak tálalva. Ezen maszszából apró kolbászokat is csinálhatsz, melyeket habart tojásban és zsemlye morzsában megforgatván, zsírban süss meg, azután pedig citrom mártásban főzvé becsináltnak használhatsz.

245. Kevert tojás spárgával és rákfarkakkal.

Öss fazékba tizenkét tojást, sózd meg és habard össze jól; végy egy csomó sós vízben főtt spárgát, metéld el hosszukás darabokra, fejtsd ki húsz ráknak a' farkát, vágd el mindegyiket a' közepén, 's tedd a' tojásba, kevés tört borssal együtt, 's habard jól össze. Azután olvaszsz meg egy kis rákvajat, tedd bele az egészet, keverd fel több ízben, 's verd el apró darabokra. Midőn fel akarod adni, kicsiny kerek tála tálald ki, a' közepét halmozd fel magasan, 's rakd meg körös körül rákfarkakkal.

246. Sodralék tojásból.

Habarj el fazékban tíz tojást, és sózd meg, azután olvaszsz meg palacsinta serpenyőben egy kis vajat, tedd bele a' tojásnak egy kis részét, hagyd a' serpenyőben elterülni, és süsd meg, valamint a' palacsintákat; idő közben csinálj ragút, az az: apríts össze egynehány csiperkegombát, és fojtsd be kevés vajjal és zöld petrezselyemmel; süss meg egy darab csukát, fejtsd ki szálkájit, 's aprítsd össze; főzz meg tizenöt vagy húsz spárgát sós vízben, 's metéld el hosszukás darabokra; fejtsd ki húsz ráknak a' farkát és ollójit, 's metéld el kotzákásra; csinálj három tojásból habarékot 's verd el apróra; mind ezeket a' befojtott csiperkegombához adván, 's fölibe egynehány kanál téjfelt öntvén, hagyd egy ke-

vessé fojtódni; midőn már mind kiszültek a' tojás patzalok, töltsd meg őket jól ezen ragúval, sodord össze, vágd el alól feljül, a' közepén pedig ketté; azután kenj meg egy tálat rákvajjal, adj reá a' két vagy három kanál téjfelt, rakd reá a' sodralékot szép rendben; sózd meg egy kevéssé, azután ismét egy kanál téjfelt tégy reá, tziprázd fel rákfarkakkal, — rakj alól feljül pártüzet, forrald egynehány pertzentig, 's add fel hirtelen az asztalra.

MÁSODIK SZAKASZ.

Marha húsek, Mártások, Főzelékek.

I. CZIKKELY.

Marha húsek.

247. Emlékeztetés a' husra nézve.

Frissen vágott hust nem kell előbb tűz mellé tenni, míg állati melegsége ki nem hül 's magát ki nem gőzöli; különben szívós marad, és nehéz emésztetű lesz. A' hus senyvesztésének idejét, hogy az jó ízű legyen 's káros következt ne szüljön, lugossága és poshadásához hajlandóságának foka vagy más körülmények határozzák-el, melyek a' poshadást elősegítik.

A' hus senyvesztésének ideje következő:

	Nyárban	Télen
Szarvas vagy más rőt vad	4 nap	— 8 nap
Vaddisznó	6 nap	— 10 nap
Nyul és tengeri nyul	3 nap	— 6 nap

	Nyárban	Télen
Fácán 's császármadár	4 nap	— 10 nap
Fajd tyukok 's jérczék	6 nap	— 14 nap
Fogoly	2 nap	— 6 nap
Marha- és sertés hus	3 nap	— 6 nap
Juh vagy ürühus	2 nap	— 3 nap
Borju- és bárány-hus	2 nap	— 4 nap
Pulyka 's lúd	4 nap	— 8 nap
Vén tyuk 's récze	3 nap	— 6 nap
Kappan	3 nap	— 6 nap
Csibe 's galamb	2 nap	— 4 nap
Szalonka	2 nap	— 5 nap
Apró madarak	1—2 nap	— 2—4 nap

E' mutató tábla azonban nem minden éghajlatra 's időre alkalmazható; mert ha meleg van, előbb megromlik a' hus, e' szerint előbb el is kell készíteni. Nyárban rekkenő meleg vagy fergeteges időben fél nap alatt is megposhadhat a' hus; hidegebb éghajlat alatt pedig és télen tovább tarthatni káros következés nélkül.

248. Marha hús, módisan.

Végy egy szép darab csont nélkül való hust, spékeld meg kis újjnyi hosszúságú és vastagságú sódarral és szalonnával; apríts előre zöld petrezselymet, mogyoró hagymát 's csiperkegombát, adj hozzá sót, borsot, keverd mind össze, és forgasd meg benne a' szalonna és sódar darabokat, 's úgy spékeld meg a' hust velek. Rakj a' rézlábas' alljara széles szeletekre vágott szalonnát, veres hagymát és sárga répát, tedd reá a' hust, fedd be jól, 's fojtsd be négy óráig gyenge tűzön, forgasd meg gyakran, hogy meg ne égjen, önts azután reá egy kis pohár fehér bort 's ugyan annyi jó levest, 's fojtsd lassan, míg a' hús eléggé meg nem puhul, szedd le a' zsíráját, — 's készen van. Ezt hidegen is feladhatod az asztalra.

249. Befojtott marha hús riskása borítékkal.

Főzz meg egy szép darab marha hust puhára, tedd cserép vagy rézlábasba szalonnával, hagymával és sárga répával, fedd be jól 's tedd eleven szénre; hagyd lassan fojtani, forgasd meg gyakran, hogy minden oldalán megbarnuljon; megtörténvén ez, vedd ki a' hust a' lábasból hints reá egy kanál lisztet, hagyd megbarnulni, töltsd fel jó lével, 's főzd be mártásnak. Főzz az alatt fejer lében négy vagy hat lat riskását puhára, mellyel a' húsnak felső részét széles késsel sűrűen bevonván, apríts össze egy darab sóvány sódort zöld petrezselyemmel 's öt kicsiny szardellával, keverd ezt fél meszszely téjfellet jól össze, öntsd azután a' riskása boríték felibe 's tedd úgy az egészet eleven szénre vagy tüzes kemenzébe; ha eleven szénre teszed, felibe több parázsat tégy mint alája, hogy a' boríték szép világos barna legyen. A' tálalás előtt szürd tálba a' kis barna mártást tedd reá a' hust, de úgy, hogy a' boríték meg ne sértessék.

250. Befojtott marha hús.

Ha már a' rendes módon meg van a' marha hús főve, és puha kezd lenni, tégy hat vagy nyoltz szelet szalonnát, egy egész veres hagymát, 's szeletekre metszett sárga répát egy serpenyőbe, és a' hust reá, takard be, és fojtsd lassan lassan, önts hozzá több izben levest, hogy meg ne égjen, 's forgasd meg, hogy szép barna legyen; csinálj kivájott vassal golyóbiskákat kalarábéból és sárga répából; tégy rézlábasba egy darab vaját, 's ha már elég forró, egy darab czukrot hozzá, melly ha elolvadt, add hozzá a' kalarábét, sárga répát, 's fojtsd be puhára, 's önts reá többször levest, hogy nagyon barna ne legyen; ha már tálalni akarod, szedd le a' zsirját, szürd szítán keresztül, a' befojtott kalarábét és sárga répát rakd a' tál szélére, a' hust pedig a' köze-

pébe 's úgy öntsd reá a' levét. — Ha krumplival készited is, ekkép' bánsz vele, csak hogy egynehány szelet sódart adsz még hozzá, 's a' tál szélét a' meghámozott és befojtott krumplival felcizfrázod.

251. Befojtott marha hús krumplij borítékkal.

Főzd meg a' marha húst puhára, és tégy rézlábasba szalonna szeleteket, veres hagymával és sárga répával együtt, forgasd meg jól, hogy mindenik oldala baraa legyen; vedd ki a' húst, hintsd be a' zsírt lisztel, és ha már elég barna, adj felét levest, felét veres bort hozzá, melly jól elfővén, szürd által. Tsinalj kivájott vassal kalarábéból és sárga répából golyóbiskákat, tedd bele a' lébe, és főzd meg puhára, az alatt pedig, míg ez fő, hámozz meg három nagy főtt krumplit, reszeld meg hidegen és dörzsöld jól el fél tojásnyi nagyságú vajjal, zöld petrezselyemmel, egy kevés sóval, két egész tojással, 's két tojás sárgájával, kend be ezzel a' húsnak felső részét egy újjnyi vastagságra, süsd meg a' kemenczében, hogy a' boríték szép barna legyen. — Ha találasz, tedd a' húst a' tál' közepére, a kevés barna levet pedig az alljára öntsd: a' szélét cizfrázd fel koszorú formán rakott befojtott kalarábéval és sárga répával.

252. Befojtott marha hús ugorka mártással.

Tégy egy darab szép fartót serpenyőbe, adj reá egy rész fejér eczetet 's három rész vizet, de úgy, hogy a' lé a' hús felénél feljebb ne érjen, adj ekkor egynehány szekfűvet, szerecsen dió virágot, kakukfűvet, babér leveleket, egy egész spanyol hagymát és citrom héjat hozzá, sózd meg, 's hagyd puhára fojtani; tedd azután rézlábasba, adj hozzá egynehány kanál forró levet, felibe egy jó rész téjfelt, hintsd be zsemlye morzsával, rakj alól felül pártúzet, hogy szép barnás legyen. Az ugorka mártást ekkép' készited hozzá: veszel egy kis vaját, egy

kevés lisztet szép sárgás barnára pirítasz, apríts összeogyoró vagy veres hagymát, 's ezt a' pirított lisztbe teszed; azután jó levet és bort öntesz reá, aprított citrom héjat és kapornát is adsz hozzá, 's egy kis ideig fojtani hagyod; végre egyforma nagyságú savanyú ugorkákból hosszúkas leveleket szelsz, 's ezeket is a' feljebbiekhez adod egy kis téjfellel együtt; ha az ugorka nem volna elég savanyú, adhatsz egy kis citrom levet hozzá; előbb mint sem feladnád az asztalra, kitálalod a' mártást, reá teszed a' húst, 's így készen van.

253. Anglus módra készített marha hús.

Spékeld meg körös körül szalonnával egy szép darab jól megsózott sárkontzot; vagdalj hozzá kakukfüvet, majoránnát, citrom héjat; és egynehány fenyőmagot, keverd mind együvé, és dörgöld meg vele jól a' húst, tedd azután cserép edénybe, takard-be, 's hagyd úgy egy éjszaka. Önts más nap rézlábasba egy rész fejtér bort, egy rész ecetet, és egy rész vizet, továbbá veres hagymát, foghagymát, zellert, sárga répát, egy darab sódort, tedd bele a' sárkontzot, takard be jól, hogy fojtódjék, 's rázogasd fel több ízben, hogy meg ne égjen. — Ha már elég puha a' hús, vedd ki, fojtsd be még egy ideig a' levet, hintsd be egy pár kanál lisztel, önts reá egy kis marha hús levest, forrald fel még egyszer, tedd bele a' hús: 's a' tálalás előtt vedd ki a' tálra, 's szürd reá a' kevés levét.

254. Tormával behorított szegy.

Vedd ki a' fazékból a' puhára főtt 6, 7 fontos szegyet, csinálj mandola tormát, desűrűbben, mint a' marha húshoz szokták csinálni; keverj hozzá négy tojás sárgáját, 's kend bele egy újjnyi vastagságnyira a' szegyet; önts meg olvasztott vajjal, és hintsd be zsemlye-morzsával. A' tálalás előtt tedd be a' kemenczébe, hogy szép

sárga legyen, esinosítsd fel zöld petrezselyemmel, 's add fel az asztalra.

255. Befojtott marha hús.

Spékeld meg egy szép darab marha hust hoszsúra vagdalt füstölt nyelvvel és szalonnával, sózd meg; tégy egy serpenyőbe friss szalonnát, veres hagymát, sárga répát, petrezselyem gyökeret, zellert, széles szeletekre vágva, adj hozzá citrom héjat, egész borsot, 's kakukfüvet; tedd reá a' hust, önts hozzá egy ittze bort, egy kevés ecetet és vizet, jól betakarva fojtsd be; ha már elég puha a' hus, vedd ki, szedd le a' zsirját, főzd még egy ideig a' gyökereket, 's újra tedd vissza hozzá a' hust, hogy fojtódjék, azután pedig vedd ki egy tálba, 's szűrd a' lének egy részét a' húsrá, a' másik részét pedig add külön edényben az asztalra.

256. A' marha hús megbarnításnak módja.

Főzz meg egy darab marha hust puhára; tégy egy darab czukrot egy kis borral rézlábasba 's pergeld mind addig, míg gesztenye színű nem lesz; kivévn a' hust a' fazékból, tedd a' barna czukorba, 's hagy d mind egyik oldalán jól megbarnulni; adj hozzá egy kis marha húslevest, valamint, egy kis darab lisztben forgatott vajat, 's aprított citrom héjat is, hagy fojtani a' mártást; tedd azután a' marha hust tálba, szedd le tisztán a' zsirját, 's szűrd felibe szűrőn által a' mártást.

257. Marha hús módisan.

Spékeld meg a' hust épen úgy mint a' 145-ik szám alatt, füvekbe tekert szalonnával és sódarral; rakd meg a' rézlábast szalonna szeletekkel, veres hagymával és sárga répával; adj hozzá kevés borsot és székfü virágot fojtsd be gyenge pártüzön öt vagy hat óráig, melly idő alatt több izben önts reá egy kis levet, hogy meg ne

égjen, 's kemény héjja ne legyen. Midőn már puhulni kezd, önts reá fél meszely fehér bort, és fél merő kanálnyi levet, 's főzd addig míg egészen puha nem lesz; azután szűrő által szítán a' kis mártást, 's szedd le a' zsirját. Midőn feladod az asztalra, befojtott édes káposzta koszorút tsinálhatsz körülötte.

258. Marha hús papiros tekertsben.

Végý négy font rostélyos pecsenyét, szedd ki a' esontját, veregesd meg jól, tedd serpenyőbe, önts reá merő kanálnyi levet, 's hagyd addig fojtódni, míg a' leves egészen el nem fojtódott; végý azután zöld petrezselymet, egy kis metélő hagymát, tizennyolcz vagy húsz csiperkegombát, aprítsd mind ezt öszve, adj hozzá egy darab vaját egy kis tört borsot és sót, vegyítsd öszve jól a' többivel; azután kend meg vele a' rostélyos pecsenye szeleteket, rakd e' végre metélt fehér papirosra mellyet czifrára vágtál ki, 's hajtsd öszve, azután kenj meg vajjal egy más papirost, tedd a' rostélyra, felibe a' betekertt rostélyost, és süsd meg gyenge eleven szénen, de el ne mulaszd mindenfelé forgatni; midőn már tökéletesen megsült a' rostélyos, add fel a' papirossal együtt az asztalra.

259. Sodrott és nyulhoz hasonlító marha hús.

Páczold egy nagy czombnak a' belsójét egy pohár fehér borral 's egy pohár eczettel negyvennyoltz óráig; készíts azután jó töltelékét; tedd amabba, 's kösd öszve szorosán. Most süsd meg nyárson, 's öntözd meg egy pohár fehér borral 's ugyan annyi eczettel. Erős lében add fel az asztalra, 's ribizke levet és olvasztott vaját is adj fel mellette különös csészékben. Ha megspékeled ize is, színe is jobb leszén.

260. Marha hús, olaszos.m.

Veregezz meg jól egy darab marha húst hogy porhanyó legyen, sózd be jól, spékeld meg szalonnával és foghagymával, tedd rézlábasba, adj hozzá egy meszely bort, egy kis eczetet és vizet, veres hagymát, citrom héjat, kakukfűvet, bazsilikomot, gyömbért, egy pár szekfűvirágot, és rozmarint; tedd pártűzre, fedd be, hogy ne gőzölöghessen, 's vigyáz reá, hogy meg ne égjen. Ha már porhanyó a' hus, a' mártás pedig jól elfojtódott, tálald ki, szedd le a' zsirját, 's szürd felibe a' mártást.

261. Marha hús bréz levesben.

Főzz meg puhára egy szép darab marha húst az oldal bordájából; tégy rézlábasba 3 — 4 hasogatott veres hagymát, egynehány vagdalt sárga répát, pászternákot, zellert; fojtsd be a' leves' zsirjával; tálalás előtt tedd bele a' marha húst, 's adj hozzá kis sű-levest; vedd ki a' húst a' tálba, 's öntsd reá a' zöldséget levével együtt.

262. Marha hús, portugallus módra.

Akaszsz fel hideg helyen egy darab fartót, spékeld meg jó sűrűn, sózd és fűszerezd meg borsal és szekfűvirággal, 's hintsd be jól lisztel; öntsd meg vajjal, és süsd mind a' két oldalán, míg csak a' liszt meg nem barnúl, azután tedd rézlábasba, adj hozzá etzetet és vizet, veres hagymát, kapornát, citromhéjat; főzd addig, míg a' hús puha nem lesz, 's a' leve jól el nem főtt, — akkor add fel az asztalra.

263. Marha hús, megy vagy málva lével.

Végý sovány darabot a' felsárból, főzd meg puhára; pergelj meg egy darab czukrot rézlábasban és zsir-

ban barnára; adj bele egy marok aprított veres hagymát, melly a' czukorban egészen megpuhul; azután tedd bele a' felsárt; ne fedd be. hogy minden oldalán pirosra süljön; azután adj hozzá hus levet, és főzd tovább; tálalás előtt öntsd meg medgy vagy málna lével vagy lekvárral, keverd fel többször, forrald fel jól, 's vigyázz reá, hogy mind a' két oldala fényljék.

264. Mustban főtt marha hús.

Mosd meg a' vese petsenyét, 's fojtsd be rézlábasba borral, szagos zöldséggel, egész borzal, és gyömbérrel addig míg elég puha nem leszen; azután önts reá mustot, vagy ha a' nem volna, kifacsart szőlő levet; adj hozzá czukrot, 's főzd addig, míg sűrű nem lesz. Kitálalván a' hust, szürd reá a' levet.

265. Marha hús, stofadéval.

Veregezz meg egy darab marha hust; apríts hozzá szagos zöldséget. fűszerszámmal együtt; vágj lyukakat a' húson, 's töltsd meg azt aprítottal; sózd meg; tégy serpenyőbe szalonna szeleteket, négy kis fej veres hagymát, sárga répát, petrezselymet, zellert, citrom szeleteket, fűszerszámot és négy szelet pirított kenyeret; tedd reá a' hust; önts felibe egy ittze veres bort, 's egy meszely jó eczetet; fedd be és tésztázd a' fedőhez; azután tedd a' tűzre, 's fojtsd be hat óráig, tálald ki a' hust, 's szürd reá a' levet szitán által.

266. Cseh módon fojtott marha hús.

Végy egy darab vékonyát; vagdald fel másfél újjnyi vastagságú darabokra; veregesd meg jól, hintsd be sóval és süsd meg a' rostélyon, azután rakd cserép fazékba, önts reá fehér sert, bort, levest és eczetet, rakj a' fazék körül pártüzer, tégy reá fedőt, 's hagyd jó ideig fojtódni; adj hozzá azután meghámozott 's őszveaprított

mandolát, malozsát, szekfűvirágot, gyömbért, borsot, reszelt mézes kalácsot, cukrot, 's egy pár babér levelet; ha kékes találna lenni a' leve önts hozzá újra bort, levest és eczetet. Rázogasd fel gyakran, hogy a' lé jól megjárja a' hust, 's mindég friss pártüzet rakj melleje, míg elég puha nem lesz. Kitalalván, hintsd be citrom héjjal.

267. Marha hús angolossan (beefsteaks).

Szelj a' több napig senyvesztett marha-husból nevezetesen a' farkremekből újjnyi vastagságú hasábokat, és süsd - meg rostélyon lángoló parázs felett, sütés közben forgasd - meg gyakran a' csipó vassal vagy halszedő kalánnal, de semmi esetre se villával. Tégy melegített tátra apróra vagdalt mogyoró hagymát, e' felé a' tüzről levett, megsózott 's borsolt husszeleteket, a' hasábok közé pedig apró több darabka irós vaját; ez megtörténvén add gyorsan asztalra, mert ez ételt azon melegében kell megenni.

268. Beefsteaks osztriga mártással.

Az osztriganak magokban foglalt nedvét leöntvén szürd - meg míg az osztrigákat tiszta vízben kiöblitenéd, készíts a' nedvből, szerecsendióvirágot, citromhéjat, tejfelt, irós vaját 's kevés lisztet adván hozzá, folyamatos keverés közben felforralva mártalékot. A' feladás pillanatában öntsd a' jól megfűszerezett 's megsült marhahús szeletekre az osztriga mártást.

269. Olasz beefsteaks.

Vágj a' megsenyvesztett farkremekből egy nagy szeletet, sulykold - meg keményen, adj reá sót, borsot; vöröshagymát; tedd minden lé nélkül egy fődött vas edénybe izzó tűz felé, de vigyázz hogy meg ne égjen. Két három óra múlva, mi alatt tökéletesen megpuhult, add - fel tulajdon levében

270. Marhahus szeletek.

A' farkremekből metélt vékony szeleteket vagdald három ujjnyi hosszú darabkákra, 's verd - meg a' késfokával keményen, 's forgasd meg lisztben. Most ved forró irós vajba és két perczig sütvén rakd egy kis fazékba, tölts reá pecsenye levét; adj hozzá irós vaját, valami kevés lisztet, csipetnyi borsot, sót, apróra vagdalt mogyoró hagymát, fél diót, négy kis eczetes ugor-kát 's egy kávé kalán aprított kapornát. Fojtsd - be, 's add-fel meleg, és fődött tálon.

271. Frikasszé hideg marha husból.

Metéld a' hust vékony szeletekre, adj hozzá egymárok apróra vagdalt petrezselymet, egy fej négy részre szelt vöröshagymát, tedd serpenyőbe irós vajjal 's önts reá erős hus levét; megsózáván, borsózáván, főzd $\frac{1}{4}$ óráig gyöngén, azután habarj bele két tojás-széket, egy pohár fejeér bort, egy kalán eczetet 's kavard folytonosan; dörgöld meg a' tálat mogyoró hagymával 's öntsd reá a' vagdaltat.

272. Vese-pecsenye angol módra.

Szedd le egy vesepecsenyének bőrét, vagdald - ki mócsingjait, azután mosd - és sózd meg; készíts eczetből, borból, vízből, babér levelekből, citromhéj, rozmarin szekfűvel megrakott két fej vöröshagymából páczt; forrald fel, 's forrásában öntsd a' vesepecsenyére; adj hozzá borsot 's engedd egy éjszaka a' páczban állani; más nap párold jó puhává; tedd deszkára egy garas áru kapornának felét, fél citromot, kimosott, 's szálkáitól megtisztított 2 szardellát, darabka szalonnát, petrezselyem zöldjét, darabka béáztatott zsemlyét, említett páczból egyik fej vöröshagymát, vagdald mind ezt össze, 's olvasztott irós vajba kissé megfuttatván, öntsd a' husra;

adj hozzá még fél meszely tejfelt, darabka írósvajtot, borsot, székfűvet, szerecsendióvirágot, párold még egy kevés 's a' húst tedd tálra; a' mártásnak zsíráját leszedve, citromhéjjal 's kapornával öntsd azt a' húsra.

273. Fonott vesepecsenye.

Készíts egy szép vesepecsenyéből szelt 3 vagy 4 hasából fonadékot, sózd-meg, tedd rézlábasba 's adj hozzá szalonnát, fűszert, vörös- és fokhagymát, zöltséget, zellert, pászternákot 's petrezselymet, önts reá húslevet, eczetet 's párold jó porhanyúvá; hints közébe lisztet, tölts reá ujjal húslevet 's kevés tejfelt, adj bele összevagdalt szardellát és káprát, tedd tálra 's add-fel.

274. Marhahús Hollandus módra.

Sulykold- sózd-meg a' vékonyra szelt rostélyost 's csináld karbonád alakúvá; vagdalj sóskát vagy négy szardellát apróra, ved olvasztott írósvajba, hints reá kevés lisztet, önts hozzá tejfelt 's forrald-fel; e' keverékkel kend meg a' húst, hints be finom zsemlye morzsával, süsd meg rostélyon, azonban sülés közben öntözd gyakran írósvajjal; ha megsült add tálra 's a' megmaradt mártást öntsd reá.

275. Rostélyos.

A' keményen megsulykolt rostélyost megsózáván, hints reá kevés borsot, 's engedd egy ideig sólevében állni; aztán tedd fedett lábasba 's párold míg színesedni nem kezd; ekkor önts reá eczetet, 's párold még egyszer 's adj hozzá apróra vagdalt 2 fej vörös- és két czik-fokhagymát. Ha 6 szelet rostélyost készítesz, hints reá két kalán lisztet 's párold még egy ideig, tölts felébe kevés húslevet, adj hozzá citromhéjat 's tálald-ki.

276. Töltött rostélyos.

$2\frac{1}{2}$ font megsulykolt rostélyost hints-be sóval; $\frac{1}{2}$ font lebőrözött rostélyost vágj össze töltelékeknek, keverj közibe aprított petrepszelyem zöldjét, vörös- és fokhagymát, citromhéjat; sözd - meg 's önts felibe tejfelt hogy kenni lehessen vele; mázold - be azután e' keverékkal egyik szelet rostélyost, a' másikat tedd felébe és peczkekkel oszd négy felé; rakj egy rézlábasba sárgarépát, zellert petrepszelymet, babér levelet, mindenféle fűszert törve, kakukfűvet, tedd felébe a' rostélyost, önts reá vizet és eczetet, 's ha porhanyuvá párlódott vedd-ki, a' mártást csináld jó puhává, hints bele 3 kalán lisztet, párold még kevésbé, 's másfél merő kalán levest töltvén reá forrald-fel, szürd-le és forrald - fel még egyszer.

277. Marha fark.

A' darabokra vagdalt marha farkat langyos vízbe megmosván és sózván, tedd fazékba; adj hozzá vöröshagymát, citromhéjját, töretlen borsot, sárga répát, babérlevelet, kakuk- és szegfűvet, töltsd-fel eczetes vízzel, 's főzd, míg a' marha fark fél puhaságú lesz; ekkor szedd le zsirját. Olvassz fel darabka zsirt egy lábasban, vess bele két kalán lisztet, 's szürd reá a' marha fark levét, tedd hozzá a' hust is és párold-meg. Ehez apró pastétomokat is szoktak adni vagy pedig egész nagy pastétomba található.

278. Marha hus módisan.

Meg sulykolyván a' farkremeket tedd medenczébe és sözd meg, forralj-fel egy fazékban ugyan annyi eczetet mint vizet, öntsd a' husra 's engedd meghűlni; e' páczot ismételd ötször vagy hatszor; azután spékeld meg a' hust kis újjnyi vastag szalonna hasábokkal, melyeket előbb fűszarben megforgattál; tedd rézlábasba, adj hozzása-

lonna szeletkéket és rosmarint, hints reá lisztet 's pergeld a' hust jó barnává; ez is megtörténvén szurdalj 2 fej vöröshagymába szegfűvet, az előbbeni pácczal 's egy darab zsirban süített 's szerecsendióvirággal meghintett kenyérrel tedd a' rézlábasba 's fojtsd le, míg a' hus jó porhanyó nem lesz; ekkor vedd ki a' hust, a' mártást pedig főzd - még tovább 's hogy elég sűrű legyen, önts belé egy meritő kalán páczot; végre zsirját leszedvén, szűrd keresztül szitán a' husra, és babér levelekkel ékítve add - fel.

279. Szarvasfartó.

Megsózván a' tisztára mosott szarvasfartót, kösd össze spagétal, hogy szét ne omolják; tedd fazékba, tölts reá eczetet, vizet 's bort; adj hozzá töretlen fűszert, vöröshagymát, citromhéjat, babér levelet, kakukfűvet, bazsilikomot, majoránnát, rozmarint, fenyőmagot; 's főzd 3 — 4 óráig, vagy ha a' hus nagy darab tovább is; ezután hintsd meg a' kivett szarvasfartót reszelt fekete kenyérrel, durván tört czukor fahéj és fenyőmaggal, tégy felébe kis irós vajat 's tedd mérsékelt melegű kemenczébe hogy megszinesedjék; midőn fel akarod adni, tölts reá kevés páczot és édes mártást.

280. Fenyőmagos marha hus.

Sulykolj-meg 4 — 6 font porhanyó marha hust keményen, hints reá egy marok törött fenyőmagot, 's jól befödve 6 — 8 napig tartsd hűves helyen; ezután mosd-meg, és vöröshagymából, víz, kakukfű, ecetből 's citromhéjból készült pácczal leforrázván, ha időd engedi hadd még 4—5 napig a' páczban is állani; hanem ez esetben a' páczot naponként meg kell forralnod kétszer háromszor; ezután spékeld meg szalonnával, melyet előbb tört borsba és majoránába kevertél, tedd serpenyőbe,

önts reá kevés páczot, fedd be nedves papirossal 's 3 — 4 óráig engedd lassan sülni. Midőn porhanyulni kezd önts reá gyakran tejfelt, Tégy egy fazékba egy kevés lisztet, ¹/₈ meszely tejfelt, 's keverd-el jól, öntsd reá a' forró páczot, adj hozzá kevés törött fenyőmagot, töltsd reá a' hus barna levét, forrald-fel, tedd a' hust tálba 's e' mártást öntsd reá.

281. Besózott hus.

Sózz-meg egy felsárpecsenyét 'jól, törj össze babér levelet, rozmarint, kakukfűvet, vöröshagymát, bazsilikumot, ímely fűvet, fokhagymát, fenyőmagot 's mindenféle fűszert; dörzsöld be velők a' hust, tedd valami edénybe, fedd be 's adj felébe valami nyomatékok; tedd hideg helyre, tartsd ott négy öt hétig, ámbár tovább is elállna romlatlanul, azután főzd meg 's add-fel mártással. Lehet azomban három egyenlő rész bor, eczet 's vízzel, sárga répával és zellerrel rézlábasban porhanyóra párolni; azután vedd ki a' hust, és ha sok leve maradt párold még darab ideig; végre hints bele két főző kanál lisztet, önts reá jó tejfelt 's hus levét, szürd le 's töltsd a' hus fölé, mellyet kevés kapornával is meghinthetsz.

282. Bóres marhahus.

Főzz meg egy szép darab marha szegyet porhanyóra, kövérenek vékony bőrét vond le 's a' hust kend be elso-dort tojással; vagdalj apróra egy tyukmáját, petrezselyem zöldjét, citromhéjat, olvasz fel egy lábasban irós vaját, vess bele kevés zsemlye morzsát és a' vagdaltat párold kevésbé 's kés foknyi vastagságban kend a' husnak kövér részére; hints felébe zsemlye morzsát, önts egy serpenyőbe kevés hus levét, tedd bele a' hust de úgy hogy mit rá kentél felül maradjon; ezután tedd mérsékelt melegű kemenczében hogy megszinesedjék. Mártást

következőleg készítesz hozzá: olvasz-fel egy lábasban író s vaját, tégy bele két kalán lisztet, aprított vöröshagymát 's pergeld - meg, önts reá jó levest 's kevés bor-czetet adj hozzá citromhéjat 3 — 4 felhasított 's apró-ra vagdalt szardellát, 3 — 4 szál sáfrányt, párold meg, töltsd lapos tálba 's a' bele fektetett hust éksítsd-fel petre-zselyem zöldjével.

283. Sulykolt marha-hus.

Vagdalj egy fartőről tallér nagyságu szeletkéket, sulykold-meg keményen, és sózd-be; azután olvasz-fel egy lábasban darabka író s vaját, vess bele két szardel-lát 's aprított mogyoró hagymát; mártsd bele a' hus sze-letkéket, süsd meg kemény tűz felett rostélyon, rakd tálba 's az olvasztott író s vaját öntsd reá.

284. Marhahús vérrel bevonva.

Vágd ki egy darab porhanyó husból a' csontot és mócsingot, sulykold meg keményen; végy borsot, szeg-fűvet, apróra vagdalt citromhéjját, majoránát, zuzd össze, keverd egy marok só közé, a' hust dörgöld-be vele 's engedd egy éjjel így állni; más nap mosd le róla a' felesleges só, tégy egy serpenyőbe nagy kockákra vágott szalonnát, a' hust fölé, tedd kemenczébe és süsd $\frac{1}{4}$ óráig, ezután kend-be csibe- vagy galambvérrel, süsd tovább, de a' vérrel kenést többször kell ismételned; ha már kérgett kapott a' hus. önts reá $\frac{1}{2}$ meszely bort, ugyan annyi eczetet 's egy meszely vizet, fedd-be ned-ves papirossal, párold három óráig, ezután készíts hozzá olyan mártást minőt rostélyoshoz szokás, szürd keresz-tül szítán, a' hust alkalmazd tálra 's a' mártást öntsd reá.

285. Sodrott marhahus.

Metélj egy szép fartóból, mellynek kövérét leszededt nehány vékony és hosszú szeletet, sózd. és sulykold-meg;

végý azután darabka porhanyó marha hust, ugyan annyi sertés hust kevés bélzsirt, citromhéjat, petrezselyem zöldjét, egy kissé megáztatott zsemlyét 's vagdald mind ezt apróra; készíts három tojásból habarékot, a' zsemlyét tedd bele 's üss reá ismét három tojást, adj hozzá tejfelt, sót, fűszert, metélt vöröshagymát, keverd az egész vagdaltat össze 's kend a' hus szeletekre; már most sodord össze a' szeleteket, de mind annyiát az első fölé, hogy az szép gömbölyű legyen 's kösd meg jól spagét-tal; adj most egy rézlábasba kevés hus levest, eczetet, bort, babérlevelet, szegfűvel megtüzdelt vöröshagymát, egy darab töretlen gyömbért! 's néhány szem egész borsot, a' hust tedd bele, takard-le erősen 's párold-meg; ha a' hus jó porhanyóvá párlódott vedd-ki; forgass-meg egy darabka írós vaját lisztben, tedd a' mártalékba 's föld jó sűrűvé; ezután szór szitán keresztül szürd a' husra, forrald-fel még egyszer 's tálald-ki.

286. Rostélyos burgonyával.

Tedd a' jól megsulykolt és sózott rostélyost egy rézlábasba, mellybe előbb már szalonnát, vörös- és fokhagymát aprítottál, 's párold jó porhanyóvá; reszelj fekete kenyérből morzsát és hinta egy marokkal a' husra, miután jól rá tapadt, adj hozzá marha hus levest, bort, fűszert, aprított citrom-héjat 's párold a' többivel; ez alatt tégy egy lábasba írós vaját, hámozz-meg néhány megmosott burgonyát, vedd a' felolvasztott írós vajra, fedd-be 's tedd pártüze. Ha megpárolódtak, add a' rostélyost tálra, a' burgonyákat rakd reá 's a' mártást öntsd fölibe.

287. Francia stófádé.

Végý vesepecsenyét vagy felsárt, ha felsár sulykold-meg, 's huzz bele helylyel helylyel vastagra vágott, sóban, fűszerben 's szagos zöldségben megforgatott szalon-

na hasábokat; rakj egy lábasba két darab kalarábét, két fejár répát, egy kis fej zöld 's ugyan annyi kék káposztát, két zellert, három sárga répát, petrezselymet, egy fej spanyol, négy cikk fokhagymát, három babérlevelet, majoránnát, egy kis fej vörös káposztát, turbolya zöldjét, bázilikumot, imelyfűvet 's különféle törött fűszert, a' hust tedd fölé, sózd-meg, önts reá vörös bort 's kevés eczetet, hogy a' hust ellepje.

Ezt előtte való nap, vagy azon reggelen kell elkészítened, midőn fel akarod adni, hogy a' hus és zöltség jó porhanyó legyen; ha a' hus porhanyó vedd ki, levébe tégy kenyér héjat, főzd egy kevésbé, azután törd keresztül szítán mind a' mártást, mind a' zöltséget, öntsd a' husra 's forrald-fel még egyszer.

288. Olasz Stofádé.

Sulykold meg a' fartóról levagdald vékony szeleteket, besózáván tedd rézlábasba, mellybe már irós vaját, aprítot vöröshagymát, citromhéjat 's kakukfűvet tettél; ezután pergelj-meg egy marok zsemlye morzsát irós vajban, adj hozzá tört fűszert, fahéjat, szegfűvet, borsot gyömbért 's pergeld még kevésbé; hintsd a' szeletekre, a' fenn maradt szeleteket tedd fölül, önts reá kevés levest és bort, nyomd hozzá három citromnak nedvét 's pártűz felett párold porhanyóvá; ezután hints fölé kevés lisztet adj hozzá tejet, tejfelt, kevés hus levest és aprított kapornát; forrald-fel még egyszer 's tálald-ki.

II. CZIKKELY.

M á r t á s o k.

289. Alma mártás.

Végy két vagy három puha és savanyús almát, hámozd meg, 's vágd fel vékony szeletekre, hagy azután egy kanál levest zsirban puhára főjtani, hints reá egy merítő kanál lisztet, hagyd megpirulni, adj hozzá egy kanál levest; fél citromnak hosszukásan metszett héjját, egy kis citrom levet, 's annyi czukrot, hogy elég édes legyen; végre pedig két kanál téjfelt adsz hozzá, felforrad egy kevésbé 's így kész a' mártás.

290. Paradicsom alma mártás.

Tedd a' tisztán megmosott 's darabokra vagdalt paradicsom almákat egy darab vajjal együtt rézlábasba, 's fojtsd erős pártüzhöz egészen puhára, azután hintsd meg egy pár kanál lisztel, 's hagyd újra fojtani, önts reá egy kanál levest 's fél meszszely fejr bort, adj hozzá egy darab czukrot, 's forrald fel mind ezt jól. A' tálalás előtt nyomd által szitán, azután pedig add fel marhahussal az asztalra.

291. Paradicsom alma mártás másképpen.

Tisztíts és moss meg tisztára, hat vagy hét paradicsom almát, vagdald el mindegyiket több darabokra 's tedd rézlábasba vagy serpenyőbe fél veres hagymával együtt, 's fojtsd be együtt jó puhára; melegíts meg azután egy darab vajjal, adj bele egy kanál lisztet, hagyd egy kevésbé megpirulni, nyomd a' fojtott paradicsom almákat szitán által, ereszd fel vele a' rántást, 's ha igen sűrű lenne a' mártás, adj hozzá egy kis levest, tégy még egy darab czukrot 's egy kanál téjfelt is bele.

292. Sóska mártás.

Megtisztítván és megmosván két maroknyi sóska-t, vagdald össze apróra; tégy serpenyőbe egy kis darab vajat 's ha felmelegedett, add hozzá a' sóska-t, fojtsd be, hints azután egy kanál lisztet reá, 's hagyj újra egy kevesé fojtani; adj hozzá annyi levest, hogy épen elég sűrű legyen, végre pedig három kanál tejfelt, 's forrald fel még egy kevesé az egészet.

293. Szardella mártás.

Apríts össze négy lat bőrből kifejtett, megmosott, 's szálkájából kitisztított szardellát egy kis zöld petrezselyemmel 's kevés vereshagymával; csinálj sárga rántást, tedd bele az összeapritottat, 's forrald fel együtt, töltsd fel azután egy pár kanál jó levessel, adj hozzá egy kis tört borsot, 's végre két kanál tejfelt. Czitrom lével meg is savanyíthatni, 's lehet egy kis czitrom héjat is hozzáadni.

294. Birsalma mártás.

Főzz meg két nagy érett birsalmát puhára, hámozd meg, 's reszeld el; habarj el jól egy meszszele jó tejfelt fél kanál lisztel, önts reá meritő kanál levest, 's ha már fertály óráig főtt, a' reszelt birsalmákat is add hozzá, 's a' czukrot'se kiméld, hogy elég édes legyen.

295. Kaporna mártás.

Véggy egy pár kanál lisztet, 's egy darab vajat vagy más zsirt, tedd pártüzzre 's hagyj megsárgulni; tégy bele egy kis aprított vereshagymát, hagyj egy kevesé pirulni, 's adj hozzá egy meszszele tejfelt és négy lat kapornát; ha igen sűrű volna önts még levet hozzá. — Ha ezen mártás sült nyúlra vagy borjú czimerre adódik fel, keverd hozzá a' peccsenye' vagy fojtott zsirját, 's

főzd jól el. Czitrommal savanyúvá teheted, 's borsot és czitrom héjat is adhatsz hozzá tetszésed szerint.

296. Csiperkegomba mártás

Hámozz meg hat vagy hét szép csiperkegombát, szedd ki a' belét, vagdald el a' többit szeletekre, azután pedig fojtsd be zsirba egy kissült zöld petrezselyemmel, hints ekkor reá egy kis lisztet, 's ha már eléggé elfojtódott, önts reá egy merő kanál jó levest, végre pedig három vagy négy kanál téjfelt, 's hagyd még egy kevéssé felforrni.

297. Czitrom mártás.

Csinálj sárgás rántást, adj hozzá egy kis aprított veres hagymát, és ha már egy kevéssé megpirult, önts reá annyi levest, a' mennyi meg kívántatik, hogy se igen sűrű se igen ritka ne legyen; szelj fel azután egy czitromot hosszukás szeletekre, add ennek levét is a' feljebbiekhez, 's hagyd jól elfőni, végre pedig egy kanál jó téjfelt adj hozzá 's készen lesz a' mártás.

298. Veres répa másképp czékla mártás.

Vég egy meszszely téjfelt, egy főző kanál lisztet, keverd ezt jól össze, adj hozzá egy rész marha hús levest, egy rész veres répa eczetet, osztán egy darab czukrot; vagdald el a' besavanyított veres répákat kotzkás vagy hosszukás darabokra, tedd kevéssé a' tálalás előtt a' feljebbiekbe, csak egyszer kétszer hagyd forrni — 's már készen van. Ezen mártást nem szabad soká főzni, ne hogy a' szép színét elvesse.

299. Befojtott veres hagyma mártás.

Metélj hat vagy hét fej veres hagymát finom szeletekre; tégy egy kanál zsirt kicsiny serpenyőbe, melegítsd meg, adj hozzá egy darab czukrot mely ha már szép

sárgás barna, tedd bele az aprított veres hagymát, fojtsd mind addig, míg barna nem lessz a' színe; akkor egy főző kanál lisztet hints reá, 's hagyd jól fojtani; önts reá annyi levest, a' mennyi az illendő sűrűség' megnyerése végett szükséges, adj hozzá egy kanál fejez ecetet, két vagy három székfűvet, 's hosszukásravagdalt citrom héjat, 's hagyd ezt mind együtt jól elfőni; előbb mint sem az asztalra adnád, szedd le tisztán a' zsíráját.

300. Fokhagyma mártás.

Hogy a' fokhagyma' kedvetlen ize elveszszen, főzd meg előbb eczetben, 's vagdald össze; rántsd be vajban sárgára; keverj hozzá vajban pergelt zsemlye morzsát, önts reá annyi levest és ecetet, a' mennyi szükséges; megfűszerezvén, főzd meg lassan. Mikor tálalni akarod; adj bele egy kis vaját.

301. Ugorka mártás.

Fojts be vajjal rézlábasban, hámozott 's késfoknyi vastagságú szeletekre vagdalt friss ugorkákat, hints reá egy kis lisztet, 's ha már befojtódott, adj hozzá levest, a' mennyi szükséges, hosszukásra aprított citrom héjat, borsot, fél citromnak a' levét 's végre két vagy három kanál téjfelt; vagy pedig szeld fel az ugorkákat a' feljebbi módon, öntsd fel forró marha hús levessel, csinálj egy kis sárgás vajrántást, piríts meg benne egy kis aprított veres hagymát, add bele az ugorkát a' levesel együtt, adj hozzá egy kis citrom héjat, citrom levet, 's egy kis fejez ecetet, végre pedig két vagy három kanál téjfelt; de vigyázz, hogy az ugorka a' mennyire csak lehet, el ne főjjön.

302. Mandola torma.

Keverj össze jól egy meszszely jó téjfelt egy kis kanál lisztel, adj hozzá egy kis mörő kanál levest, törj meg egy marok tisztított mondolát, tedd egy darab cukorral együtt a' mártásba, adj végre egy kevés reszelt tormát hozzá — 's készen lesz.

303. Zsemlyés torma.

Pergelj meg egy darab melegített vaját vagy lemert zsírt egy kis lisztel, adj hozzá egy marok zsemlye morzsát, 's pergeld a' lisztel újra egy két szempillantatig; azután pedig önts reá levest, a' mennyi szükséges, hogy éppen jó sűrűségű legyen; adj hozzá végtére reszelt tormát egy kis cukorral, két kanál téjfelt, 's egy kis safrányt.

304. Olasz mártás.

Aprítsd össze kotzkás darabokra három keményre főtt tojás' fejejét, 's három friss szardellát vagy egy héringet, melyeket azonban előbb a' sóból jól kitisztani 's megmosni kell; azután dörzsöld el jól a' három kemény tojásszéket finom olajjal, add ehhez a' feljebbieket, 's két evő kanál aprított metélő hagymát; ritkítsd meg fejez eczettel 's keverd mindjól össze.

305. Ribizke mártás.

Melegíts meg parázs mellett egy meszely Budai bort fél mezzely vízzel; olvaszsz el rézlábasba egy darab vajat; tégy bele négy evő kanál finomra reszelt zsemlye morzsát, pergeld meg egy kevésbé; önts reá a' bort, forrald jól fél óráig, adj hozzá két vagy három kanál, veres ribizkét, kevés cukrot, három vagy négy tört szekfűvirágot, 's add fel szarvas ezimmerrel, vagy fekete vad pecsenyével.

306. Galagonya mártás.

Épen úgy készítsd ezt mind a' ribizke mártást. Ehez valamint a' ribizke mártáshoz is lehet zsemlye morzsa helyett lisztet venni.

307. Hideg mustár mártás.

Apríts össze jól négy keményre főtt tojást. három börebből kifejtett 's szálkáiból kitisztított szardellát, egy kevés veres hagymát és zöld petrezselymet; tedd mind ezt az aszszietbe, 's készítsd el tetszésed szerint mustárral, cukorral, és fejér eczettel.

308. Mogyoró hagyma mártás, marha húshoz.

Pergelj meg vajban apróra metélt mogyoró hagymákat, hints reá egy kis lisztet, pergeld még egy kevésbé; önts fölibe jó marha hús levet és téjfelt, hogy illendő sűrűsége legyen a' mártásnak, 's add fel csészében marha húshoz

309. Zöld mártás.

Apríts össze egy marok erdei haraszt káposztát 's ugyan annyi petrezselymet; tégy mozsárba tojásnyi nagyságú darab vaját; törd össze jóla' feljebbiekkel együtt; adj hozzá két főző kanálnyi lisztet, hogy tészta formává legyen, melyet azután rézlábasba tölts, 's jó marha hús lével és egy kis téjfellel egyszer kétszer felforralj. Ezen mártást borjú szeletekkel 's karbonáddal is lehet feladni

310. Fekete kenyér mártás.

Rakj vékonyra szeldelt házi kenyeret egy darab olvasztott vajba, pergeld míg szép barnás nem lesz, tölts reá jó marha hús levet, forrald fel, fűszerezd meg egy kis borsal, szüred által szitán, 's add fel az asztalra marha hússal.

311. Komló mártás.

Főzd meg a' fiatal komló szárát tavasszal, midőn még nincsen levele, sós vízben; keverj két kanál lisztet egy darabka olvasztott vajhoz, pergelj meg benne egy kis aprított petrezselymet míg zsemlye színű nem lesz, adj hozzá marha hús levet és téjfelt, hogy illendő sűrűségű legyen, azután a' komlót is bele tévén, forrald fel jól, 's add fel marha hussal.

312. Spanyol mártás.

Főjtsd be rézlabasban öt vagy hat vajban aprított szardellát, ugyan olyan mogyoró hagymával, kevés vékonyra szeldelt csóddorral, 's egy kis finom brabantziai olajjal; hintsd rá egy kis lisztet; pergeld meg ezt is; önts rá jó marha hús levet; forrald fel jól; azután szűrd által szőr szitán; adj hozzá egy kis fehér bort, kutsma vagy csiperkegombával együtt, forrald fel még egyszer.

313. Hideg Szardella mártás.

Törj meg mozsárban négy keményre főtt tojásszék három szardellával, melyeket előbb jól megmostál 's szálkájából kifejtettél; megtörvén ezeket apróra, keverd össze csészében jó tárkony eczettel, hogy olyan sűrű legyen, mint a' vaj mártás, 's adj hozzá egy kis só és jól összeaprított mogyoró hagymát.

314. Vaj mártás.

Dörzsölj el egy kis darab vaját egy pár kanál finom tiszta lisztel; tölts rá jó marha hús levet, 's forrald fel pártüzőn állandó keverés közben. Ezen mártásnak egészen fejéren kell maradnia. Ezt különfélekre lehet használni, a' mint annak helyén meg fog mondatni.

315. Fejér mártás.

Vegyíts össze egy darab vajat egy kanál liszttel, két aprított szardellával, négy tojás' székével és finom fűszerekkel, 's gyúrd össze jól; önts reá marhahús levet, bort és eczetet, 's keverd, hogy sűrű mártás legyen belőle. Midőn már felforrott, adj hozzá keményre főtt és szét zúzott tojásszéket; citrom levet, 's forrald fel még egyszer.

316. Spanyol módra készült zöldség mártás.

Fojs be pártúzőn brabantziai olajban három vagy négy szelet sódort, egynehány veres hagymát, csiperkegombát, fokhagymát, mogyoróhagymát (mind kotzkásra vagdalva) babér levelet, bazsilikomot, kakuk fűvet, és más fűszerszámokat, míg csak sárgává nem lesz az egész; önts reá marhahús levet, főzd egynehány kanál kapornával, citrom héjjal és szardellával, szedd le a' habját; egy pohár bort öntvén hozzá, szüred által szór szitán.

317. Zöldség mártás.

Vagdalj össze metélő hagymát, tárkonyt, petrezselymet, bazsilikomot, 's egynehány veres hagyma szárat eczettel és olajjal, — hintsd meg czukorral, 's add fel hideg halhoz és pecsenyéhez.

318. Kerti atraczel mártás.

Vegyíts össze tisztára megmosott, vékonyra vagdalt, megfőzött 's jól kifacsart kerti atraczelt eczettel, olajjal, és borsal, 's kész a' mártás.

319 Torma eczettel és olajjal.

Megtisztítván a' tormát, reszeld le zsemlyével együtt, 's vegyítsd össze olajjal, eczettel és czukorral, — vagy pedig czukor helyett sóval és borsal.

320. Vadhús mártás.

Reszelj le egy darab ezúkorra két citrom héját, 's vegyítsd össze apróra vagdalt metélő hagymával, veres hagymával 's négy tojás' sárgájával; nyomd reá két citromnak a' levét, adj hozzá húsz apróra tört fenyő magot, ecetet és olajat, míg mártása nem lesz. Ezt leginkább nagyobb vadakhoz szokták adni.

321. Angol mártás.

Fojts be vajba fél font sódort, veres hagymát, zöld-ségeket, 's egynehány szegfűvirágot; keverj hozzá egy pár kanál lisztet; tölts reá egy ittze erős marha hús levét; dörzsöld bele négy keményre főtt tojásnak a' sárgáját; főzz meg nyolcz aprított szardellát együtt a' mártással; nyomd által szőr szitán, 's vegyíts közibe főtt és vastagra vagdalt eshagont és citrom héjat.

322. Besamel mártás.

Apríts össze egy font borjú és fél font sódort; adj hozzá egynehány sárga répát, veres hagymát, egy pár szegfűvirágot, habér levelet, kakukfűvet és fél font vajat, tedd mind ezeket rézlábasba, 's fojtsd be lassan pártü-zőn, azonban vigyázz, hogy a' hús az edény fenekéhez ne égjen; mire nézve több izben szükség felkeverned. Azután adj hozzá öt kanál lisztet, 's jól összekevervén önts közibe egy ittze édes téjfelt, 's keverd újra mind addig, míg forrni nem kezd. Gyenge tűz mellett másfél óra alatt fő meg. Ha sűrű találna lenni a' mártás, vegyíts hozzá tejet, de meg ne sózd, mert sódor van benne. Végre szűrj által szitán, 's add fel.

323. Hajnal mártás.

Tégy rézlábasba egy kis fehér marha hús levét, add hozzá egy citromnak kinyomott levét, sót, borsot és

szerecsen diót; főzd, 's szedd le a' habját; végy négy keményre főtt tojákszékert, nyomd által egy drótoszítán hogy vékony laskához hasonlítson; midőn kitáladod, vegyítsd a' mártásba, azután pedig se ne keverd se ne főzd tovább.

324. Hollandiai mártás.

Végy egynehány karikásra szeldelt veres hagymát, tedd egy darab vajjal 's egy pár kanál lisztel széntüzre; hagyd fojtódni; töltsd tele a' rézlábast jó barna lével, 's tégy hozzá egy darab fagylaltat; csak rövid ideig főzd; szedd le a' zsirját és a' habját; utoljára habard fel a' mártást tojás sárgájával, kevés jó eczettel vagy czitromlével 's egynehány paréj-tseppel

325. Szarvas gomba mártás.

Apríts össze petrezselymet, 's mogyoró hagymát; tedd vajba; add hozzá a' megtisztított 's jól összeaprított szarvas gombát, sót, borsot, egy jó pohár fejez bort, 's egynehány kanál barna marha hús levet; hagyd együtt főni; szedd le a' zsirját és habját; midőn táladod tégy bele czitrom levet 's szerecsen diót.

326. Friss szarvas gomba mártás.

Mosd meg jól a' szarvas gombát; fojtsd be a' héját kockásra vagdalt veres hagymával; vegyíts hozzá egy kis lisztet; sózd meg; töltsd tele jó levessel, 's főzd meg mind együtt. — Azután szeldeld fel karikákra magát a' szarvas gombát; főzd egy pohár borral és levessel együtt; tedd hozzá a' feljebbieket; végre tésztát készítván aprólékból 's jól elaprított szarvas gombából csinálj belőle kis galuskákat, 's tedd a' mártásba.

327. Vegyes mártás.

Főzz rövid ideig egy pohár bor eczetet, mogyoró

hagymával, borsal, 's egy darab vajjal együtt: adj hozzá egynehány kanál elég sós barna marha hús levet; főzd míg tiszta nem lesz; szedd le a habját; miodőn tálalni akarod tégy hozzá kis ugorkákat, kemény tojás fejejét, főtt sárga répát, 's egynehány megtisztított és koczkásra vagdalt szardellát; — egy kanál kapornát kevervén a' forró mártásba, azután már ne főzd tovább.

328. Muszka mártás.

Fojts be sódort és mogyoró hagymát rák vajba; töltsd tele barna marha hús lével; adj hozzá jó sűrű savanyú téjfelt; megfővén, nyomd által szőr szítán, 's adj hozzá citrom levet. Ezen mártást közönséges vajjal is csinálhatod.

329. Kinyomott ugorka mártás.

Csinálj sárga rántást vajból, lisztből és veres hagymából; vágd bele az ugorkát laska formán, zöld petrezselyemmel együtt; egy ideig pergelődvén önts hozzá marha hús levet, 's jól megfőzvén, szürd által szítán tálba.

330. Lioni mártás.

Fojts be tizenöt karikára szelt veres hagymát vajba mind addig, míg barna 's puha nem lesz; adj hozzá lisztet, töltsd tele a' rézlábast levessel; adj hozzá kevés nádmézet, bort, szerecsen diót és bor eczetet; keverd fel jól, főzd sűrűre, 's végre nyomd által szőr szítán.

331. Királyi mártás.

Fojts be vajba petrezselymet; mogyoró - veres - és fokhagymát csiperke - és szarvas gombát, vékonyra szel-delt sódort, vagy sóvány szalonnát, 's babér levelet; önts hozzá annyi marha hús levet, a' mennyi szükséges;

főzd jól együtt; nyomd által szőr szitán; keverj közibe tojás' sárgáját, 's pisztácrot, 's tálald ki a'húshoz.

332. Patriárka mártás.

Apríts össze egy tyúkot, egy darab ösztövére sódort, egynehány szelet borjú húst, velővel együtt, 's tedd a' tűzre réz serpenyőben egy finzsa szűrt marha hús lével; midőn már egy kevésbé főtt, önts hozzá egy pohár erős fehér bort, egy kevés erős marha hús levet, 's a' többi szűrt levet; azután tégy bele vékonyra vagdalt mogyoró hagymát, csiperke gombát, egy csomó száraz zöldséget, 's főzd addig míg a' mártásnak fele el nem fő; végre tégy hozzá sót, borsot és szerecsen diót. Midőn ki akarod találni, szedj ki a' mártásból mindent, a' mi benne főtt, szűrd által szitán, 's leszedvén a' zsírját és a' habját, add fel.

333. Krumpli mártás.

Hámozz meg egy pár nyers lisztes krumplit, főzd meg borban olly puhára, hogy könnyen szétomolják 's ha még sűrű lenne mártásnak, önts hozzá marha hús levet; hintsd meg nádmézzel, citromlével, 's finom fűszerszámmal; egy darab vaját téven hozzá, főzd mind ezeket együtt.

334. Aszszú tőke hal mártás.

Fojts be csiperkegombát vajba, veres vagy fokhagymával 's aprított petrezselyemmel; azután keverj bele egy jó kanál lisztet; öntsd tele a' rézlábast szűrt hússal, hagyd elfőni a' felét; midőn találod, szűrd által szitán, 's töltsd aszszú tőke halra.

335. Német mártás

Vegyíts lisztet vajjal össze; tégy hozzá csiperkegombát, mogyoró hagymát, kicsinyre vagdalt szardellát,

sót és borsot; tedd tűzhöz, 's-hagyd főni egy kis szűrt marha hús levessel együtt; ha tálalod, habarj hozzá egy-néhány tojásszéket, nyomj bele citrom levét, és szűrő által a' mártást szór szitán.

336. Zsázsa vagy vízi torma mártás.

Végy apróra vagdalt zsázsát, darabka irós vaját, egy marok zsemlye morzsát, barnítsd meg, ezután tégy hozzá 1 kalán lisztet 's ha ez is megbarnult önts-fel kevés hús leves és eczettel; végezetül tölts bele pohár bort, sózd-meg 's forrald-fel.

337. Borjúláb mártás.

Főzz meg két borjúlábat jó puhára, metéld össze apróra, vagdald hozzá kevés vöröshagymát, citromhéjat 's petrezselyem zöldjét; csinálj vajmártást, a' vagdaltat tedd bele 's önts rá eczékla eczetet, sózd-meg il-
lőleg, forrald fel keményen 's töltsd egy tálra, kés-foknyi magasságban; tedd jégre hogy megaludjék, metéld apró kockákra, tedd mártásos csészébe 's eczetet, olajot, sőt és borsot adva hozzá vidd asztalra.

338. Narancs mártás tormával.

Reszeld-le egy nagy narancsnak sárga-héját 's tedd mártásos csészébe; reszelj egy marokra való sárga répát, 's nedvét facsard a' csészébe; adj hozzá azután tormát, a' narancsnak kinyomott nedvét, egy marok piskóta morzsát, kevés eczetet, és csukrot hogy elég édes legyen.

339. Gyöngye bab mártás.

Főzd meg a' gyöngye babot sós vízben puhára, le-
vét szűrő-le 's a' babot tedd hideg vízbe, hogy szagát elveszítse; csinálj jó barna mártást, 's a' hosszukásan felszeldelt babot tedd bele, önts rá annyi hús levét, mennyi szükséges hogy elég sűrű legyen; adj hozzá még kevés eczetet, téjfelt, sőt, forrald-fel 's töltsd csészébe.

340. Tojásszék mártás hidegen.

Főzz-meg keményre annyi tojást, hány személyre mártást akarsz készíteni, fejtsd-ki sárgájokat 's jó málna eczettel dörzsöld-el; adj hozzá sót, provánszi olajot, ha akarod kevés metélő hagymát is, 's töltsd csészébe.

341. Zöld mártás hidegen.

Vond-le három kimosott szardellának bőrét, vedd-ki szálkáit, végy három keményre főtt tojásszékét, egy darab vízbe áztatott zsemlyét, 's e' hármat törd össze apróra; tedd csészébe, önts reá ímelyfű eczetet 's provánszi olajot, zuzz össze egy marok sóskát, kevés parajt és bazsilikomot, levét gyölcs ruhán keresztül szürd a' mártásba, adj hozzá kevés sót és czukrot 's kész a' mártás.

342. Gomba mártás.

Olvasz el egy lábasban irós vaját, vess reá galambiczáat vagy szegfű gombát, adj hozzá apróra vagdalt petrezselyem zöldjét 's párold, míg jó porhanyó lesz; aztán hints reá két kalán lisztet, pergeld még egy ideig; tölts reá annyi hus levest vagy ha akarod tejfelt is, mennyi szükséges, hogy a' mártás elég sűrű legyen; sózd meg, forrald-fel 's add hus mellé.

343. Petrezselyem mártás.

Olvasz el egy lábasban irós vaját, metélj össze egy marok petrezselyem zöldjét apróra, 's vedd az irós vajra, hints közibe két kalán lisztet, tedd eleven szénre, 's folytanos kavarás közben pergeld-meg; adj hozzá hus levest, eczetet, tejfelt, sőt mennyi szükséges, forrald-fel 's öntsd csészébe.

344. Póré vagy párhagyma mártás.

Olvasz-el egy lábasban darabka irós vaját, vagdald-össze négy vagy öt póréat apróra, vedd az irós vajra

's pergeld míg fényleni nem kezd, ekkor hints bele két kalán lisztet 's pergeld még egy ideig; tölts reá hus levest 's kevés eczetet, sózd-meg illóleg, adj hozzá kevés tejfelt 's csészébe öntve add fel

345. Sárga répa mártás.

Három vagy négy főtt sárga répát vakarj és reszelj meg; olvasz-fel egy lábasban darabka ludzsirt, adj bele egy kalán czukrot 's barnítsd-meg; tedd hozzá a' sárga répát, darabka írós vaját 's megpárolván hints reá 1 kalán lisztet, töltsd-fel hus levesel, adj bele fűszert 's öntsd csészébe.

346. Metélő hagyma mártás.

Olvasz-fel egy lábasban darabka írós vaját, adj bele két kalán lisztet, apróra vagdalt metélő hagymát, tedd tűz fölé 's párold-meg; adj hozzá hus levest, tejfelt, metélő hagymát 's öntsd csészébe.

347. Vöröshagyma mártás barnán.

Csinálj jó barna rántást, apríts bele két fej vöröshagymát 's befedve párold egy ideig; azután önts reá annyi levest 's eczetet, mennyi szükséges hogy a' mártás elég sűrű legyen; forrald-fel még vagy kétszer 's töltsd csészébe.

348. Hering mártás hidegen.

Mossál-meg egy tejes heringet, vesd - ki szálkáit, 's vond le bőrét; adj hozzá 3 keményre főtt tojásszékét, egy meghámozott masánczkialmát, két mogyoró hagymát, tedd mozsárba 's törd péppé, azután szürd keresztül szór szítán; a' heringnek tejét sodord el, adj hozzá kevés borsot, annyi eczetet 's olajot, mennyi szükséges hogy jó ritka legyen; e' mártást add apró hideg rőt vad sült mellé.

349. Mustár mártás karbonádhhoz.

Olvasz-el egy lábashan fél tojásnyi irós vaját, per-gelj-meg benne egy kalán lisztet világos sárgára 's adj hozzá egy fej igen apróra vagdalt vöröshagymát, 's per-geld ujjolag kis korig; ekkor önts reá egy meszely for-ró hus levest, 's eczetet mennyit akarsz, tégy bele czi-tromhéjat, egy babér levelet, késhegyni borsót 's főzd $\frac{1}{4}$ óráig. Végre adj hozzá három kalán mustárt, 's miu-tán ezzel is felforrott a' mártás, vedd-ki a' babérleve-let és czitrom héjat 's a' mártást öntsd karbonádra.

350. Téjfel mártás vad sülthez.

Midőn a' vadhus már szinte megsült, habarj egy me-szely téjfelbe kis kalán lisztet, 's a' sültet kend be vele ne-hányszor; a' többit öntsd a' sült levéhöz, adj hozzá néhány czitromszeletet, törött szegfűborsot 's főzd még egy ideig. Ha a' mártás nem lenne elég sűrű keverj bele még egy kalán lisztet. A' vadsültet helyezd szépen tátra 's a' mártást öntsd reá. Ha akarod kapornát is adhatsz hozzá.

351. Megy mártás.

Végy két marok aszalt meggyet vagy cseresnyét, mosd-meg 's törd össze magjával együtt. A' megtörtre önts $\frac{1}{2}$ pint bort, egy meszely vizet, tedd tűz mellé 's főzd egy jó óráig; ekkor törd keresztül nem éppen sűrű szűrőn 's a' lefolyt levet töltsd ismét a' megyre mind ad-dig, míg tökélyesen ki nem nyomtad minden levét, sőt ezt minél könnyebben kieszközlendő, egy kis bort is önthetsz reá; a' leszűrt levet töltsd egy más edénybe, 's adj hozzá annyi czukrot, mennyi elégséges hogy jó édes legyen, fahéjat, czitromhéjat, kevés lisztet 's főzd még $\frac{1}{4}$ óráig. Liszt helyett darabka zsirban sült fejer kenyeret is vehetsz a' fővő meggyhez, 's a' szűrőn vele keresztül törheted.

352. Osztriga mártás.

Töltsd azon nedvet, melly az osztrigák kagylójában van egy fazékba, add hozzá az osztrigák bajuszát, szerecsendióvirágot, citromhéjat, 's főzd-meg. Ezt szitán keresztül szűrven keverj hozzá annyi téjfelt mennyi elég, hogy a' mártás elég sűrű legyen; tedd tűz fölé és kavard szünetlen. Ha forrni kezd tedd félre a' tűz mellé, de ne fölibe, hogy az osztriga meg ne keményedjék.

353. Tengeri rákhoz való mártás.

Törd keresztül a' megzuzott ikrát, két összevagdalt szardellát 's két kalán sült levet szitán, tedd olvasztott írós vajba, add hozzá tengeri rák husát, forrald-fel 's facsarj citrom nedvet.

354. Halmártás à la craster.

Készíts $\frac{1}{4}$ fontirós vajból, 4 kalán lisztből jó barna rántást; adj bele 1 font apróra vagdalt friss szardellát, szétzuzott szerecsendióvirágot, 10 szegfűvet, 10 fekete borsot, néhány kis fej vöröshagymát, bazsilikomot, szátorját, kakukfűvet, majoránát, petrezselymet, szeletekre metélt tormát; tölts reá egy meszely fejer bort, $1\frac{1}{2}$ meszely erős pecsenye levet, főzd 20 perczig 's szürd le palaczkokra. Midőn használni akarod, önts belőle keveset olvasztott írós vajba.

355. Szalmi.

Ez különféle szárnyas állatokból készül, leginkább pedig foglyokból, süss-meg három foglyot jó levesesen, vágd le szegyeöket, csombukát és szárnyaikat, a' többi részeit tedd mozsárba, és zsirban sült zsemlye szeleteket adván hozzá törd össze, önts reá vörös bort, forrald-fel 's törd keresztül szitán. Ha nem lenne sűrű, adj hozzá kinyomott borjulépet, darabka májat, vöröshagymát, citromhéjat 's kevés jó szagú fűvet, mind ezt elébb apróra vagdálva főzd-meg 's szürd-le ujjalag. Ha szalon-

kából készited a' szalmit , szegfűborssal fűszerezett gánélját is bele kell főznöd.

356. Hal mártás másképpen.

Vagdalj össze két vagy három jól kimosott ángolnát apró darabokra 's rakd réz lábasha ; önts reá vizet ; adj fölé barnára pergelt kenyérhéjat , szerecsendió virágot , töretlen borsot , zsályát , darabka czitromhéjat , két szardellát 's egy kávé kalán tormát. A' rézlábast befödven főzd lasson ; adj hozzá kevés irós vaját és lisztet , párold még kis korig ; azután szürd-le.

III. CZIKKELY.

F ő z e l é k e k .

357. Savanyú káposzta befojtva.

Olvasz el két kanál zsirt serpenyőben , adj hozzá két kanál nagyában tört czukrot , 's ha már ez szépen megbarnult ; egy kevés aprított veres hagymát és kotz-kásra metélt szalonnát ; pergeld meg egy kevéssé , nyomd ki a' savanyú káposzta' levét ; tedd a' káposztát a' pergelt czukorba , önts reá két vagy három evő kanál levest , 's hagyd lassacskán több izbeli felrázás mellett mind addig fojtódni , míg a' színe szép barna nem lesz ; azután hints reá egy kis lisztet , 's hagyd ezzel ismét jól elfojtódni ; önts reá újra egy kis levest , de azomban vigyázz , hogy a' káposztád leveses ne legyen ; — 's hagyd ekkor még fél óráig fojtódni. A' fojtott káposztát sült fácánal adhatod fel , mellynek zsírját egyszersmind a' káposztába keverheted. A' fácánt a' tál közepébe téven , a' káposztát fölibe tálalod.

358. Befojtott savanyú káposzta riskásával.

Olvaszsz el egynehány kanál zsírt; tégy bele egynehány darab nagyában tört czukrot, 's pergeld meg; tedd bele azután a' káposztát, hagyd lassacsán fojtódni, forgasd fel több ízben valamelly nagy villával, mindaddig míg egyátaljában barna nem lesz; hints ekkor reá egy kevés lisztet, 's hagyd újra fojtódni; önts bele azután egynehány kanál levest, 's ugyan annyi téjfelt, de a' téjfelt jól elfőzd, ne hogy elvegye a' káposzta' színét, 's leveses se legyen a' káposzta. Továbbá fojtsd befertály font riskását egynehány szelet szalonnával, egy kevés veres hagymával, 's egy egész borsal; puhára fojtódván a' riskása, vedd ki belőle a' veres hagymát 's a' borsot, apríts össze egy darab főtt sódart, tégy azon tálba, melyen az ételt asztalra akarod adni, egynehány szelet szalonnát, a' fojtott káposztából egy részt, azután egy sor riskását, sódart, 's e' fölé három, vagy négy kanál téjfelt, azután ismét káposztát, riskását, 's a' t. mind addig, míg minden rajta nem lesz. A' káposzta sorra finom szeleteket is rakhatsz füstölt sódarból, 's azután teheted fölibe a' riskását; egészen feljül egy kis téjfelt tégy, rakj alól fölül pártüzet, és hagyd megpirulni. A' tál' szélét kolbászszal is cifrázhatod fel. A' savanyú káposztát is szinte úgy igazíthatod rézlábasban sorba mint az édes káposztát, 's ugyan olly lével öntvén fel gőzbe helyezteted, azután pedig kifordítod, 's így sokkal ékeesebb.

359. Töltött savanyú káposzta.

Apríts össze egy font fiatal disznó húst 's egy kis darab szalonnát, tedd medenezébe, adj hozzá egy marok megmosott riskását, egy kis sót és tört borsot, 's két egész tojást, keverd mind ezt jól össze; végy azután káposzta leveleket, vagdald ki belőlök az ereket, 's töltsd

beléjek a' feljebbieket, csináld jól őszve, ¹/₂'s tedd finom metélt káposztával fazékba, tedd tűzhöz, 's hagyd egy pár óráig főni. Csináld azután vékony világos sárga rántást, tégy bele egy kevés aprított veres hagymát, pergeld meg, add hozzá a' káposztát is, 's hagyd még legalább egy óráig főni; a' tálalás előtt fertály órával fél messzely téjfelt adj hozzá ha az asztalra adod, cizfrázd fel a' káposztát a' töltöttékkel, 's rakj hozzá felszeldelt sódort és pirított szalonna szeleteket.

360. Kalarábé barnára fojtva.

Aprítsd el a' tisztán lehámozott kalarábét kockákra; pergelj meg egy darab czukrot vajban vagy más zsirban; tedd bele azután a' kalarábét, 's fojtsd be mind addig, még szép barna rem lesz; hints reá egy kevés lisztet, hagyd jól elfojtódni, önts reá levest, de vigyázz, hogy leyeses ne legyen, 's hagyd elfőni; ha az asztalra adod, cizfrázd fel sült borjú aprólékkal, melyet így készítesz: végy szép fehér borjú aprólékot elegendő mennyiségben, köveszd meg egy kevéssé, vágd el mindegyiket két vagy három részre, sózd be, mártsd tojásba, forgasd meg finom zsemlye morzsában, 's süsd meg zsirban szép sárgára és ropogósra.

361. Kalarábé fejéren fojtva.

Vagdald el meghámozott gyenge kalarábét késfoknyi vastagságú szeletekre, szúrj ki belőlök apró karikákat, fojtsd be lemerített zsirba egy kis aprított zöld petrezselyemmel, adj hozzá több ízben egy kevés levest, hogy puha legyen, 's még is fehér maradjon. — Fojts be azután lemerített zsirba két vagy három tisztított 's darabokra vagdalt kis csirkét, hints reá egy kis lisztet, 's ha megpergelődött, önts hozzá annyi levest, hogy elegendő sűrű legyen, főzd szerezsen dió virággal mind addig míg a' csirkék puhák nem lesznek; azután add hozzá a'

kalarábét egy kanál téjfellel együtt, 's ha már jó puha, tálald a' kalarábét a' tál' közepére, a' csirkéket pedig csinossan szélére.

362. Töltött kalarábé.

Főzd a' gyenge kalarábét sós vízben, míg félig puha nem lesz, vágd le a' tetejét, szedd ki a' belsejét, 's töltsd meg a' következő töltelékkel, végy egy darab sült vagy fojtott borjú húst, egy keveset a' kalarábénak kiszedett beléből, téjben áztatott fél zsemlyét, egy kis zöld petreselymet; 's mogyorónyi nagyságú veres hagymát, aprítsd mind ezt jól össze; rákfarkakat vagy zöld borsót is vehetsz hozzá; tedd mind ezt medenczébe, adj hozzá egy egész tojásszéket, két kanál tejfelt, egy kevés tört borsot, sót, 's egy kis szerecsen dió virágot keverd jól össze, töltsd meg ezzel a' kalarábét, 's tedd reá a' tetejét. Azután pedig vajmártást csinálj ekképen: Melegíts meg egy darab vajat rézlábasban, de vigyázz, hogy forró ne legyen, adj hozzá két kanál lisztet, pergeld meg, töltsd fel jó levestel, adj hozzá egy kevés tört szerecsen dió virágot 's két kanál téjfelt, tedd bele a' kalarábét; tégy a' rézlábasra egy árkus fejer papirost, ennek fölibe pedig vas fedőt, rakj alól följül egy kis pártüzet, hagyd egészen lassan felforrni, hogy szép fejer maradjon. De ha barnára akarod fojtani, akkor forrald fel a' vajat, tégy bele naggyában tört czukrot, melly megbarnulván, add hozzá a' töltött kalarábét is, mellyet már előbb fonállal öszveköttétél, pergeld meg mindegyik oldalán, vedd ki azután, tégy a' rézlábasba egynehány szelet veres hagymát és sárga répát, hints reá egy kis lisztet, öntsd fele egy kevés levestel, 's hagyd jól elfőni, tedd a' kalarábét más rézlábasba, szürd reá a' mártást, tedd pártüzsre, 's ha felforrott, tálald ki szépen, 's adj hozzá rántott csirkét.

363. Kartifiola vajas mártásban.

Megtisztítván a' kartifiolát, ha nagy már a' rózsája, vágd el négy részre, 's főzd meg sós vízben; melegíts meg egy darab vaját, adj hozzá két vagy három kanál lisztet, pergeld meg egy kevéssé, töltsd fel jó levessel, adj hozzá két vagy három kanál téjfelt, 's egy kevés finomra tört szerecsen dió virágot; vagdald le a' kartifiola szárát tövében, 's állítsd fel a' tálon szép rendben, hogy rózsza formája legyen, öntsд fölibe a' jól elfőtt mártást, hagyd felforrni, 's készen lesz, Tálaláskor arra vigyázz, hogy a' rózsák szépen kilássanak; felcizfrázhatod rántott csirkével vagy béka karbonádlival.

364. Édes káposzta, rántva.

Főzz meg sós vízben szép kemény édes káposztát, szürd le mikor már puha, 's hagyd kihűlni; vágd el aztán mindegyik fejet négy egyenlő részre, üss le két tojást, mártsd bele az édes káposztát, forgasd meg félig zsemlye morzsában félig lisztben, 's süsd meg zsirban szép sárgára. Tégy azután egy tála több apró darab vaját, tedd erre a' rántott édes káposztát, ennek fölibe egy jó rész téjfelt, 's ismét egy kis vaját, rakj alól fölül pártüzet, 's hagyd fél óráig főni. Ha az asztalra adod cizfrázd fel sült agyvelővel, mellyet e'képpen készíts: megkövesztvén az agyvelőt, fejtsd le tisztán a' bőrét, apríts össze egynehány mogyoró hagymát és zöld petrezselymet, melegíts meg rézlábasban egy kis vaját, tedd bele az agyvelőt, a' mogyoró hagymát és petrezselymet, sóval és tört borsal együtt, habard jól el, 's pergeld meg egy kevéssé a' tűzön; adj hozzá végre egy tojásszeletet, keverd el jól a' többivel, 's vedd el azonnal a' tűzről. Az alatt szelj fel két zsemlyét fél újjnyi vastagságú 's egyenlő kerek vagy négy szegletű darabokra, kend egyik szeletre az agyvelőt késfoknyi vastagságban, a' másikat pedig borítsd rá, 's ezt mind addig folytatd,

míg elég nem lesz; ezen töltött szeleteket hirtelen téjbe mártván, tedd tálra, üss le két vagy három tojást, mártsd bele az előbbi készítményt, hinted meg apró zsemlye morzsával, 's végre süsd meg szép sárgára, de ne igen forrón.

365. Édes káposzta riskásával és sódarral.

Végy szép kemény édes káposztát, mosd meg; 's főzd meg sós vízben; csinálj sárgás rántást; apríts össze egy kevés veres hagymát, tedd a' rántáaba, 's pergeld meg egy kevésbé; add hozzá azután az édes káposztát egy kis tört borsal együtt, önts reá egy kis levest, 's hagyd mindaddig főni; míg a' leve egészen be nem főtt. Fojts be riskását annak módjā szerint, melly meglévén kenj meg egy rézlábast lúd zsirral, borítsd be a' fenekét tiszta fejer papirossal, kend meg ezen papirost ugyan lúd zsirral, 's borítsd be vékony három szegletű sódar-szeletekkel, úgy hogy a' lábos fenekén csak egyedül sódar látszék; rakj reá egy sor riskását, erre egy sor édes káposztát, mellynek szárait előbb egészen kimetéld; megtelvé a' rézlábás, habarj el fél messzely jó levest, öt kanál téjfellel és hat tojás' sárgájával, 's öntsd azelőbbiekre, tedd azután gőzre, a' hol egy jó óráig kell főnie; fordítsd ki azután vigyázva tálba, vedd le róla a' papirost, 's cziprázd fel szépen elmetélt füstölt sódarral.

366. Vagdalt édes káposzta.

Megtisztítván 's jól megmosván a' szép, gyenge, 's még nem nagy édes káposztát, főzd meg az egész fejet sós vízben, szürd le a' levét, 's tedd szitára, hogy a' leve egészen leszűrődjék. A' vagdaltat ekképen csináld: apríts jól össze egy borjú szeletet egy kis szalonnával, egy téjben áztatott 's jól kinyomott zsemlyével 's egy kevés kifőtt édes káposztával; dörzsölj el azután egy darab vaját, tedd bele a' vagdaltat, üss reá két egész tojást 's két tojás' sárgáját, adj hozzá egy kis sót és tört bor-

sot; tedd az édes káposztát deszkára, fejtsd széljel vigyázva a' leveleit, tedd bele a' vagdaltat, borítsd reá a' leveleket, formálj belőle édes káposzta fejet, 's forgasd meg lisztben; tégy. azután serpenyőbe egnehány szelet szalonnát, sódart, tedd ezekre az édes káposztát, 's helyheztesd gyengepártűzre, önts hozzá egy kis levest, hogy a' serpenyőhöz ne ragadjon, rázd fel a' serpenyőt több ízben 's ha már elég puha a' káposzta 's ideje van a' tálalásnak, tálald ki szép csinosan, szürd le a' zsirját, öntsd fölibe a' levét, 's rakd meg rántott borjú czombal. Ekképpen készítheted a' vagdalt lötözött (endivia) salátát is.

367. Kék káposzta gesztenyével.

Megmosván tisztára 's leforrázván kétszer a' kék káposztát, főzd meg puhára, és szürd le; készíts azután sárgás barna rántást, add hozzá a' vágó késsel jól összeaprított kék káposztát, 's hagyd a' rántással egy kis ideig fojtódni; melly meglévén, adj hozzá két merő kanál jó levest, sót, 's egy darab czukrot, hagyd még egy óráig fojtódni, 's tégy bele'végre annyi sült gesztenyét, a' mennyi tetszik, mellyeket találáskor csinosan a' tálra igazíts, 's rakd meg a' káposztát kolbászszal.

368. Zöld borsó.

Melegíts meg serpenyőben egy darab vaját, adj hozzá egy kis aprított zöld petrezselymet 's hüvelyéből kiszedett és tisztára mosott borsót, hagyd együtt lassan fojtódni, keverd fel több ízben, hogy meg ne barnuljon, hints reá ezután egy kis lisztet, melly elfojtódván, öntsd fel egy kevés levessel, adj hozzá egy kanál téjfelt 's egy darab czukrot. Vagdalt kolbászszal czifrázhatod fel, mellynek készítése e'képpen történik, végy egy darab borjú. húst és sült szárnyas állatból is valamit, téjben áztatott fél zsemlyét, egy kevés veres agyarmát, zöld petrezselymet, 's mind ezt jól összeaprítván,

végý még egy kevés borsot, sôt és szerezcsen dió virágot, tedd ezeket medentzébe, adj hozzá egy kanál téjfelt 's két tojás' sárgáját. keverd jól öszve, tedd lisztel behintett deszkára, csinálj belőle apró kolbászokat, mártsd egy leütött tojásba, forgasd meg félig zsemlye morzsában félig lisztben, és süsd meg zsírban szép barnás sárgára.

369. Articsóka zöld borsóval.

Leforrázzván az árticsókát sós vízzel, vedd ki a' belet; fojts be azután zöld borsót vajba, zöld petrezselyemmel; csinálj azután egy kis vajmártást; apríts öszve koczkásra egy kis sült borjúhust, adj hozzá valami keveset a' vajmártásból, úgy szinte a' zöld borsót, 's egy kevés szerezcsen dió virágot, egy kis tört borsot, 's egy kanál téjfelt is; töltsd meg ezzel az árticsókát, 's tedd a' többi vajmártásba, forrald fel jól — 's készen lesz; rántott lúd májjal cizfrázhatod fel.

270. Krumpli, rostélyos pecsenyével.

Végý két font szép rostélyos pecsenyét, vagdald le a' csontját, verd meg és sózd be, 's hagyd fél óráig így állani. Tégy azután serpenyőbe egy kis zsirt, négy fej öszveaprított veres hagymát, azután a' rostélyos pecsenyét, 's hagyd együtt mind addig fojtódni, míg puha nem lesz, de el ne mulaszd a' rostélyos pecsenyét több ízben megforgatni. Midőn már elég puha, kiveszed, 's egyenlő hosszukás darabokra vágod; újra a' serpenyőbe tévén, adj hozzá fél meszsely jó téjfelt, 's hagyd még egy kis ideig fojtódni. Szeld fel azután a' főtt krumplit szeletekre, kenj meg egy tálat vajjal vagy más zsírral, tégy reá egy kis téjfelt, azután egy sor krumplit, melyet megsózzván, rakj reá egy sort a' fojtott rostélyos pecsenyéből, 's a' vele együtt fojtódott veres hagymából. 's ezt addig folytasd, míg soronkint minden benne

nem lesz; adj rá azután téjfelt 's egynehány darab vaj-
jat, hintsd meg zsemlye morzsával, rakj alól följlül pár-
tűzet, 's süsd meg szép sárgára.

371. Töltött krumpli.

Hámozz meg jó főtt krumplit, 's hagyd kihűlni
vágj le azután az aljából egy kis darabot, hogy a' tálon
megálljon, valamint a' tetejéből is, vágj ki vigyázva,
apríts össze koczkásra egy darab borjúhúst, készíts egy
kis vajmártást, tedd bele a' borjúhúst, spárgával, a-
prított rák farkakkal, egy kis tört borsal és szerezsen
dió virággal együtt; forrald fel jól mind együtt, úgy
hogy a' mártásból semmit se lehessen látni; töltsd meg
vele a' krumplit 's borítsd be az előbb lemetezett tete-
jével, igazítsd tálra, adj fölibe téjfelt és vajat, rakjalól
följlül partűzet, 's hagyd így, míg szép sárga nem lesz
a' színe. Felcizfrázhatod kolbászszal.

372. Krumpli, borjú aprólékkal.

Vágd el a' főtt 's meghámozott krumplit szeletek-
re, a' puhára főtt borjú aprólékot pedig nagyában; apríts
össze egy kevés petrezselymet, egy kis fej veres hagy-
mát, hét vagy kilencz megmosott és szálkáiból kifejtett
szardellát, melegíts meg egy darab vajat, tedd bele a'
feljebbieket egy kis sóval együtt, 's hagyd együtt jól el-
fojtódni; tégy azután egy tálra egynehány kanál téj-
felt, egynehány darab vajat, mellyre egy sor krum-
plit rakván, sózd meg, tégy felibe ismét egy kis téjfelt
és vajat, erre egy sort a' borjú aprólékból, azután
ismét téjfelt, krumplit, míg minden a' tálon nem lesz,
legföljlül téjfelt és vajat tévén tisztítsd fel hosszukásra
metélt szardellával, rakj alól följlül parazsat, és süsd
meg szép sárgára.

373. Zöld bab.

Megtisztítván 's elmetélvén a' gyenge zöld babot,
forrázd le, 's hagyd egy ideig állani; olvaszsz el két

kanál zsirt, adj hozzá egy jó rész zöld petrezselymet ; 's egy kevés aprított fokhagymát, azután a' jól leszűrt babot, 's hagyd több ízbeli felkeverés mellett puhára fojtódni ; adj hozzá egy kis lisztet, 's ezzel együtt még egy kis ideig hagyd fojtódni ; önts bele azután egy kis jó levest és öt vagy hat kanál téjfelt ; cziprázd fel végre sűdő hátszelettel.

374. Lencse fogollyal.

Vagdald el a' megtisztított foglyok' fejét, hajtsd be a' szárnyokat a' hónalljok alá, petzkeld be, és sózd meg. Főzz a' mellett szép nagy szemű lencsét puhára, de úgy hogy a' szemek egészen maradjanak, a' hüvelyjek pedig lejjön ; szűrd le a' levét ; tégy serpenyőbe kappan vagy más egyéb pecsenye zsirt, egy kis aprított veres hagymát 's fojtsd be vele a' lencsét. A' foglyokat sűsd meg vagy fojtsd be szalonnával, citrom héjjal, citrom lével, veres hagymával és borral ; majd az ezeken lévő levet öntsd a' lencsére, és fojtsd be újra mind együtt még egy kis ideig. Tálaláskor tedd a' foglyokat a' tál' közepére, a' lencsét pedig reá.

375. Sárga répa kalarábéval.

Megtisztítván 's szeletekre szelvén a' sárga répát és kalarábét, szurj ki vájó vassal apró hold világokat mind egyik nemből egyenlő mennyiségben ; olvaszsz el egy tojásnyi nagyságú darab vaját, add hozzá az aprított zöld petrezselyemmel együtt a' feljebbieket, 's fojtsd be míg puha nem lesz, de barnának nem szabad lennie ; hinta reá egy kanál lisztet, hagyd még egy ideig fojtódni, töltsd fel jó levessel, adj hozzá egy darab czukrot, 's hagyd jól elfőni. Tziprázd fel rántott agyvelő kolbászszal ; mellyet e' képpen készíts : megfővén az agyvelő sós vízben, tedd hideg vízbe, fejtsd le a' vékony hárttyúját ; magát pedig apríts össze ; olvaszsz el azomban egy darab vaját ; adj hozzá egy kevés aprított zöld petre-

zselyeramel, sóval, tört borsal, egy marok zsemlye morzsával, 's egy kis levessel együtt az agyvelőt; hagyd ezt mind együtt jól elforrni; végy azután ostyát, vágd két részre, mártsd friss vízbe, 's tégy reá a' velőből egy kis részt, takard össze, mártsd levert tojásba, azután pedig félig zsemlye morzsába, félig lisztbe, 's a' többi velővel is így bánj, végre süsd meg zsírban szép sárgára.

376. Paradicsom alma francziásan.

Végy középszerű 's egyenlő nagyságú érett paradicsom almákat, vágj le a' tetejéről egy kis szeletet, vedd ki tisztán a' húsokat 's a' magjaikat, 's dörgöld ennek egy részét szítán által; végy azután mintegy tizenkét paradicsom almára fertály font jól megmosott 's egynéhány szempillantatokig főtt riskását; továbbá fél font puhára fojtott borjú húst, téjben áztatott fél zsemlyét, 's egy kevés zöld petrezselymet; mind ezt jól összeaprítván dörzsölj el fertály font vaját, keverj közibe egy egész tojást 's két tojás' székét; tedd a' riskását a' vagdaltra, adj hozzá egy keveset az átdörgölt paradicsom almából, 's egy kis sót és szerecsen diót, keverd mind ezt jól össze, töltsd meg vele a' paradicsom almákat, 's borítsd be a' levágott tetejekkel; kenj meg azután egy rézlábast vagy lapos serpenyőt vajjal, hintsd meg lisztel, helyheztesd reá a' töltött paradicsom almákat, önts fölibe egy kis téjfelt, 's fedd be a' hozzá illő fedővel; — rakj alól feljül pártüzet, 's hagyd három fertály óráig egészen lassan főni, hogy szép színöket el ne veszítsék.

377. Spárga, vajmártásban.

Megtisztítván a' spárgát, főzd meg sós vízben de nem igen puhára, tedd vajmártásba, vagy pedig rakd tátra 'sztben, úgy hogy a' feje befelé legyen, önts reá meszszely téjfelt, hintsd be finom zsemlye morzsával, tégy reá egynéhány darab vaját 's hagyd felforrni.

ni. Kövesztve, zsemiye morzsával meghintve 's forró vajjal leforrázva is feladhatod az asztalra.

378. Hoszpotót tsinálni.

Fojtsd be vajba puhán a' szépen kimetszett kalarábét, sárga répát, édes káposztát, árticsókát, tövis répát, mindegyiket magánosan, — hintsd be külön külön lisztel, adj hozzá egy kis levest, és rázd fel jól; azután kenj be egy réz formát lúdzsirrál, 's rakd be az allját vékony szalonna szeletekkel, tégy reá egy sor édes káposztát, egy sor vékonyra vagdalt főtt páczolt nyelvet; erre egy sor befojtott kalarábét, egy sor nyelvet, egy sor sárga répát, ismét egy sor nyelvet, azután ártitsókát, újra egy sor nyelvet, 's utoljára egy sor tövis répát, fojtsdbe egy fertályig, — fordítsd ki a' tálba, rakd be a' szélét sódar szeletekkel, szedd le a' szalonnát a' tetejéről, és hamar add fel az asztalra.

379. Lötözött saláta vajmártásban.

Tisztítsd le a' szép sárga lötözött salátáról a' zöld leveleket, oszsz el minden bokrot négy részre, mosd meg jól több ízben, főzd meg sós vízben, de ne igen puhára, 's szürd le a' levét; kenj meg azután egy tálát vajjal, tégy reá négy vagy öt kanál téjfelt, igazíts reá csinosan egy sor salátát, e' fölibe téjfelt 's vajat adván, újra salátát, míg elég nem lesz; végre ismét téjfelt 's több apró darab vajat tévén reája, hintsd meg finom zsemiye morzsával, rakj alól feljúl pártüzet, 's hagyd így jól megfőni; tziírázd fel borjú karbonáddal.

380 Vegyített főzelék.

Megtisztítván a' szép 's nagy sárga répát, kalarábét, és krumplit, vájd a' vájó vassal mind apró golyóbisokká; melegíts meg rézlábasban egy kis vajat adj hozzá aprított zöld petrezselymet 's tedd azután bele a' főzeléket, fojtsd be, de ne barnára; hints reá egy kis lisztet, töltsd

fel egy kis levessel, de úgy hogy, ne lássék rajta lé; tégy bele egy kis czukrot, 's hagyd mind addig fojtódni, míg elég puha nem lesz. Borjú karbonáddal add fel az asztalra.

381. Hajdú káposzta.

Vagdald fel nagy darabokra fél font soványossalonnát, olvaszd el két ittzés lábashan, rakd tele savanyú káposztával, levet ne önts reá, fedd be, fojtsd parázson, 's keverd fel gyakran. Disznó oldallal és kolbászszal is igen jó.

382. Paréj sóskával.

Végy a' zöldségnek hideg levéhez fél annyi sóskát, portsint, petrezselymet, olasz salátát; adj hozzá egy kevés mogyoró hagymát, egynehány levél bazsilikomot, majoránnát és kakukfüvet; törd üszve kő vagy fa mozsárban; önts szitába 's dörzsöld tserép edénybe forró eczettel; tedd azután tűzhöz, midőn forrni kezd, vedd el onnét; adj hozzá mindjárt a' keverés' kezdetekor sót, egy kés hegyi salétromot, hogy a' színe annál szebb legyen; folyvást kevervén hagyd meghűlni, hogy minden egy forma legyen. Végre mérsékel a' sűrűségét, mint a' szükség kívánja, fa olajjal, tojásszékel, vagy aludt marha hús lével.

383. Jó ízű krumpli gombóc.

Végy krumplit a' mennyi tetszik; főzd meg 's reszeld el finomra; keverj hozzá egy tizenhatod rész lisztet, sózd meg, adj hozzá szagos zöldséget, egy kis borsot és reszelt füstölt húst, vagy héringet és pirított apróra tört kenyeret. Formálj ezekből gombócokat, 's főzd addig, míg a' víz tetejére fel nem szállnak.

384. Kartifíola sajtal.

Vagd fel a' kartifíolát egynehány darabokra; tisztítsd meg vastag bőrtől, 's tedd hideg vízbe, hogy nyers ízét

elveszítse; azután főzd meg sós vízben puhára, rakd vajjal kent tálba, 's nyomkodd meg tiszta ruhával, hogy egyenlően feküdjék; ekkor csepegtess reá olvasztott vajat 's hintsd be jól reszelt sajttal; végre süsd meleg kemenczében addig, míg a' sajt arany-sárga bőrt nem kap.

385. Fejér répa kolbászszal.

Hámozd meg 's vagdald el a' répát, forrald fel vízben, öntsd ki laska szűrőre, hogy a' víz' letsurogjon róla; azután fojtsd be vajjal és lisztel rézlábasba, önts reá levest, és főzd vele együtt. Mivel azonban a' gyenge répa keserű szokott lenni, tégy reá egy szelet kenyeret, melly a' keserűséget magába fogja szívni.

386. Fejér répa másképen.

Tedd az elvagdalt répát friss vízbe; olvassz el vajat; szűrd le a' répát, 's fojtsd be a' vajba; azután tedd fazékba, önts reá forró levest, 's adj hozzá rántást vagy reszelt kenyeret elég borsal együtt, 's addig főzd, míg a' leve elég sűrű nem lesz. Kenyérrel, borjú- bárány- vagy sertés karbonáddal czifrázhatod fel.

387. Borjú-vese, savanyú káposztával befojtva.

Készítsd el a' káposztát, mintha már fel akarnád adni; az alatt pedig vagdalj el borjú vesét apróra; azután kenj meg egy tálat vajjal, rakd be vékonyan az aprított vesével, tégy reá egy sor káposztát, erre ismét vesét, 's így tovább; arra azomban vigyázz, hogy a' káposzta sor legyen utolsó; önts reá savanyú téjfelt, fedd be a' tálat, tedd gyenge pártüzsre, 's egy ideig fojtván, add fel az asztalra.

388. Ugorka, sertés karbonáddal befojtva.

Hámozd meg az ugorkát, szeld fel karikára, és páczold be két óráig sóba; azután szűrd le róla a' vizet, adj hozzá ser etzetet, 's tedd a' tűzhöz; jól megfővén, ránts be rézlábasban egy kanál lisztet vajba; szűrd reá a'

megfőtt ugorkáról az eczetet, 's tégy bele tzukrot, borsot, szerezsen dió virágot, és bazsilikomot; végre add hozzá az ugorkát, 's fojtsad tovább is. A' nem bőjti napokon sertés karbonáddal, vagy más sült hussal, bőjtieken pedig palatsintával vagy más tojásbelivel! tzifrázhatod fel.

389. Karórépa füstölt hussal fojtva.

Tedd a' meghámozott 's hoszszukásra vagdalt répát, olvasztott zsirral együtt vas serpenyőbe, 's pergeld meg barnára; azután rakj belőle egy sort más serpenyőbe, hintsd be tzukorral és ánissal, tégy reá vaját, erre ismét répát, 's így tovább, míg a' serpenyő meg nem telik. Azután önts reá marha hús levest, főzd lassan, 's végre hintsd be lisztel, hogy a' leve sűrűbb legyen; ekkor tálald ki, 's rakd körül füstölt hussal.

390. Karórépa borjú fodorhájjal.

Hámozd meg 's vagdald el a' karórépát szokás szerint 's főzd meg marha hús lében; azután ránts lisztet vajba vagy leves zsirba, vegyítsd hozzá a' répa levét, 's öntsd egy kevés tzúkorral és sóval együtt újra viszsza a' répára, addig főzd, hogy kevés leve maradjon. Azonközben aprítsd össze a' borjú fodorháját, fejtsd le róla a' zsiros részt, dörzsöld be sóval, 's mosd meg jól vízben, hogy nyálkás ne legyen. Azután keverj el rézlábasban egynehány tsepp eczettel lisztet, tedd bele a' fodorháját, önts reá vizet, szedd le a' habját, 's forrald fel; általszűrven szítán, tedd a' répához, 's keverd el vele. Vagy pedig, leszűrés után forgasd meg a' fodorháját vajban és zsemlye morzsában, és süsd meg rostélyon papirosba borítva, 's czifrázd fel vele a' répát.

391. Borsó, sertés hussal.

Kiválogatván a' szép borsót, tedd tűzhöz fazékban friss vízzel, egy darab szalonnával és sóval; fedd be, hogy a' habját lehányja; elfővén a' vize, önts reá zsiros

levest; megpuhulván főzd le a' levét egészen; kanállal ne keverd, hanem csak úgy rázd fel, hogy a' borsó ép és egész maradjon, utóljára rakj a' fazék körül jó pártüzet, hogy a' leve elfőjön; azután borítsd ki tálba; apríts össze szalonnát, pergeld meg serpenyőben sárgásra, hintsd be a' borsót zsemlye morzával, öntsd reá a' forró szalonnát; vagdalj a' puhára főtt gyenge sertés húsból apró darabokat, 's rakd meg velek a' borsót. Szalonna helyett vajjal is készítheted.

392. Savanyú káposzta fáczánnal.

Fojtsd be a' savanyú káposztát vajba vagy petsenye zsírba; hintsd be lisztel, önts reá marha hús levest, veres hagymát, 's főzd jól együtt. Süss meg egy vagy több fáczánt, tedd minden zsirjával együtt a' káposztába főzd vele tovább, 's úgy add fel az asztalra.

393. Hónapos rettek.

Jól megmosván és tisztítván a' hónapos retket, olvasz el egy darab czukrot zsírban gesztenye színűre; tedd bele a' már előbb megforrázott retket; fojtsd be puhára, hintsd be lisztel, önts reá levest, vagy barna sű levest, főzd el jól, 's kolbászszal vagy más sülttel megrakva add fel az asztalra.

394. Sóska frikandóval.

Apríts össze a' megmosott sósokát; fojtsd be úgy mint a' paréjt zsírba, vagy vajba; önts reá levest, és s izd meg. A' frikandót így készítsd: vágj le borjú tőmbről két vagy három darabot, melyek egy tenyérnyisélességűek és hosszukásak legyenek, 's tisztítsd meg minden hártýáktól és inaktól; azután forrázd le és spékeld meg. E' meglévén főzd meg bréz levesben, 's midőn tálalni akarsz, forgasd meg kotsonyában, hogy szép barna és fényes legyen; végre rakd fel szépen a' sósokára.

395. Komló.

Tisztítad és főzd meg vízben q' komlót puhára; fojtsd be egy darab vaját lisztel, egy szelet sovány sódarral 's egy pár fej veres hagymával; süsd meg és öntsд tele erős marha hús levessel. Meg mosván a' főtt komlót: tedd bele a' lébe egy darab czukkorral együtt, és főzzed lassan. Midőn találni akarod; sűrűsítsd meg a' levét tojás' sárgájával és citrom lével, szedd ki belőle a' veres hagymát és a' sódart, 's rakd körül karbonáddal.

396. Téjfeles savanyú káposzta.

Tedd tűzhöz a' savanyú káposztát szalonnával; megfővén végy ki belőle egy részt egy csuporba, melyben téjfel vagyon; ereszd fel vele, 's habard jól őszve; és öntsд vissza a' káposztához a' fazékba; mennél több a' téjfel, annál jobb; felforralás után add fel, mint egyéb káposztát. Ha valami szép marha húst teszel bele, még jobb leszén; ize' kellemes voltát egy pohár közibe vegyített bor is felette neveli.

397. Savanyú káposzta kolosvári módon.

Forralj fel fazékban egy kövér tyúkot, fátzánt, vagy fél ludat kövér szalonnával, kolbásszal, abárold meg; rakj egy rend káposztát, borsozd meg, rakj ismét egy sor káposztát, borsozd meg ezt is, 's így tovább, azután tedd tűzhöz a' tyúkkal vagy lúddal vagy disznó oldalal; 's az említettekkel együtt 's főzd meg jól. Bort is tégy bele, a' mennyi szükséges, hogy ize jobb legyen; — mikor feladod, borsozd meg.

398. Kartifiola téjfel mártással.

A' jó puhára főtt kartifiolát leszűrvén, tedd tiszta ruhára 's szárítsд - meg; habarj - el néhány tojást, sózd meg, a' kartifiolát belé mártván forgasd - meg finom zsemlye morzsában és süsd - ői zsirban; önts reá édes téjfel mártást, vagy pedig tedd a' kartifiolát szépen a' tálba öntött mártásba.

399. Fejér káposzta befőjtva.

Hasíts ketté 2 fej szép káposztát, 's torzsáját kivetve aprítsd-meg vékony szalagocskákra, vastag erecskéit pedig vedd-el. Önts reá forró vizet, melyet ismét leszűrven, a' káposztát nyomd-ki, ezután vedd forró írósvaj vagy ludzsirra, párold kis korig, többszöri felrázás vagy keverés közben hints bele kevés lisztet 's párold továbbá és mind addig míg barnulni nem kezd; ekkor önts reá parányi hus levest és boreczetet; de levét jól előzd. Adhatsz bele tetszésed szerint borsot vagy köményt is.

400. Töltött és buktatott fejér káposzta.

Fejtsd le a' jó puhára főtt fejér káposztának leveleit és csinálj tojás habarékkal borjú töltelékot. Kenj meg egy ahhoz illő rézlábast zsiradékkal, fenekét mint szintén oldalait is rakd-meg káposzta levelekkel, tégy fölébe egy újjnyi vastagságú töltelékot 's a' lábast rakd-fel egész feléig káposztával; adj fölé ismét töltelékot 's fedd-be ujjlag káposztával. Tedd mérséklett melegű kemenczébe, egy óra múlva vedd -ki 's borítsd tálra.

401. Mogyoró hagymával barnára fojtott édes káposzta.

Öblítsd-ki a' sós vízben megfőtt édes káposztát hidegben, nyomogasd - ki jól, 's vastagabb erecskéit levágván hasogasd - meg több helyen; pergelj-meg azután jó lúd zsírban apróra vagdalt vörös- mogyoró- és fokhagymát barnára, vedd reá a' káposztát, párold egy ideig, adj hozzá sót és borsot, tölts fölébe jó hús levet, melyet befőzven tálald-ki.

402. Édes káposzta risk-sával olaszosan.

Hasíts néhány fej szép édes káposztát négy részre, torzsáját kivetvén forrald-fel sós vízben 's hidegben kiöblítvén nyomogass ki belőle minden idegen nedvet.

Olvasz-fel egy lábasban jójlúdsirt, tedd belé a' káposztát, adj hozzá borsot, hints fölé egy marok riskását, fedd-be 's párold mind addig míg a' riskása felfakadozik; e' közben azonban többször önts reá jó levest. Mielőtt kitálnád hints bele egy marok reszelt parmazáni sajtot, keverd - fel még egy párszor 's add tálra.

403. Gyönge kalarábé sódarrral.

Forrald-fel a' szépen meghámzott 's egyenlő karikákra metélt gyönge kalarábét sós vízben, fojtsd be irós vajba, hints bele kevés lisztet, önts reá hus levest 's főzd kis ideig. Ezután kenj-meg egy tálat irós vajjal, rakjreá felváltva egy sor kalarábét, egy sor főlészeldelt sódart 's folytasd mind addig, míg a' tál megtelik, ekkor készíts 4 — 5 tojás székéből és barna levesből habarékot, öntsd a' kalarábéra, tedd mérséklett melegű kemenczébe 's fél óra múlva add fel.

404. Édes tejbe fojtott fejr répa.

Metéld-el a' meghámzott répát hozzukásan vagy fél karikákban, gyakori keverés mellett párold meg irós vajban, hints reá lisztet, önts bele cukorral felforralt tejszínét 's engedd jól elfőni; ekkor tálald - ki.

405. Kartifiola sódarrral és téjfellel.

Metéld a' megtisztított kartifiólát apró darabokra, forrald fel sós vízben, 's rakj belőle irós vajjal megkent tálba egy sort felváltva egy sor apróra vagdalt sódarrral; e' munkálódást folytasd mind addig míg a' tál telvé lesz. Ekkor készíts 3 — 4 tojásból habarékot savanyú téjfellel, öntsd reá 's hints fölé tetszésed szerint parmazáni sajtot vagy kenyér morzsát; tedd fél órára mérséklett melegű kemenczébe, azután add-fel asztalra.

406. Töltött paréj.

Főzz meg szép nagy paréjleveleket sós vízben, csináld tojás habarékkal jó borjú töltelékkel. Ha a' paréj-

ból minden vizet kinyomtál, .kend be késfoknyi vastagságban a' töltelékkal, sodord össze, tedd rézlábasban felolvasztott irós vajra 's felkavarás nélkül főzd lassacsakán. A' rézlábast rázd meg gyakrabban, önts reá kevés jó levest 's ha ez valamennyire befőtt, tálald ki.

407. Édes tejben főzött paréj.

A' paréjt megfőzvéen mint fellebb említettik, nyomkodd-ki belőle a' vizet és metéld vagy vagdald apróra; ritka rántásban megpárolván önts reá fél pint édes tejet 's főzd mind addig míg kása sűrűségű nem lesz.

408. Endivia főzeléknek használva.

Vágd ki a' nem éppen sárga endiviának torzsáját mert keserű, mosd meg tisztán, forrald fel sós vízben, nyomogasd ki, hasogasd szét és párold meg irós vaj vagy színzsirban; hints fölé kevés lisztet, önts reá jó hus levest 's főzd el egy darabka cukorral. Kitalálás előtt két tojásszékből és kevés vízből készült habarékot is adhatsz hozzá.

409. Kifejlett zöld borsó tejszinnel.

Párold-meg a' szükséges mennyiségű borsót irós vajban, 's ha megpuhult, önts reá tejszint melyben cukrot forraltál-fel; főzd még egy ideig, de óvakodjál, hogy a' tejszin meg ne turosodjék, azért ne is sózd-meg. Ha rézlábasban főzöd színöket sem veszti el.

410. Kifejtett zöld borsó gyöngye csibével.

Párold meg a' legjobb fajtájú kifejtett zöld borsót 's egy csomó összekötött petrezselyem zöldjét irós vajban; hints reá kevés lisztet, adj hozzá cukrot, darabka irós vaját 's főzd egy ideig. Főzz meg néhány gyöngye csibét marhahus lében hogy fejr maradjon; a' borsót tedd tátra 's fölébe a' csibéket; ha akarod néhány tojásszékét is rakhatsz a' borsóra, a' csibéket pedig rákfarkkal cziprázhatod fel.

411. Zeller burgonyával (krumpli)

Metélj néhány megtisztított zellert kisujnyi vastag hasábokra, 's főzd meg sós vizben és eczetben puhára; ugyan ezt tedd hasonló mennyiségű burgonyával is. Olvasz fel most egy lábasban írósvajtot; vagdalj apróra petrezselyem zöldjét és vöröshagymát, 's a' zellerrel és burgonyával együtt párold kis ideig az írósvajban, de vigyázz, hogy a' keverés közben szét ne zuzd a' vagdaltat, önts reá kevés huslevet, vagy még inkább pecsenyelevet, főzd még néhány perczig 's tálald ki. Legjobb ha sült vagy fojtott borjúhúst teszel fölibe.

412. Zeller sajttal.

Megtisztítván 's mosván a' zellert főzd meg sós vizben egészen, azután szeldeld-fel karikákra, rakd egy írósvajjal megkent tátra, hints reá jó vastagon parmazani sajtot, 's csipkedj fölébe írósvajtot. Asztalra adás előtt tedd egy $\frac{1}{4}$ órára meleg kemenczébe, hogy megsárguljon; ekkor adj hozzá zlegendő sót és borsot, és add asztalra.

413. Törött lencse.

Főzd-meg a' szépen kiszemelt lencsét jó puhára vizben, Hogy azonban a' keresztül törés alkalmával meg ne hüljön, állíts gyöngre pár tűz fölé vaslábat 's e' fölé egy tálat alkalmazván tégy a' szűrőbe egy mérítő kanál lencsét, mellyre kevés huslevet is önthetsz 's törd keresztül. A' kizuzottaknak héját félre vetvén, adj a' szűrőbe más kalán lencsét, vele hasonlólag bánandó. Ha munkáddal készen vagy, készíts gyöngre rántást, 's a' lencsét add bele, fölül pedig hints reá zsemlye morzsát.

414. Burgonya vöröshagymával.

Szeldeld-fel a' meg-főtt 's -hámzott burgonyát csinosan; olvasz-fel egy rézlábasban írósvajtot vagy ludzsirt, vess bele hoszúkásan aprított vöröshagymát jócs-

kán 's barnítsd-meg; ekkor tedd fölébe a' burgonyát; adj hozzá sót, borsot, 's keverd fel néhányszor; ha száraz találna lenni, önts reá kevés hus levet; ha akarsz, egy kalányi ecetet is adhatsz bele.

415. Tök káposzta.

Meghámozván a' gyöngye zöld tököt, gyaluld-meg szépen és savanyítsd-be kovással. Egy napi, vagy legfőlebb másfél napi savanyítás után főzd-meg gyöngye hus lében; készíts gyöngye 's alig sárguló rántást, a' tököt add bele; keverj közibe jó bőven tejfelt, kevés sót, főzd még kis korig 's tálald ki.

416. Burgonya sajttal.

Szeletekre aprítván a' megfőtt- 's tisztított burgonyát, rakd írós vajjal vastagon megkent tálba soronként. Minden sorra önts két vagy három kalán tojás-székevel elhabart tejfelt, 's hints-meg parmazáni sajttal. Fölül ismét tejfel és sajt jó. Tedd parázs felé 's engedd felrotyogni.

417. Burgonya tejszínnel 's petrezselyem zöldjével.

Végy jó lisztes burgonyát 's főzd-meg héjában. Midőn fölrepedezni kezd szedd-ki, tisztítsd-meg 's metéld vékony szeletekre; olvasz-meg egy lábasban írósvajat vagy ludzsirt; apríts petrezselyem zöldjét 's a' burgonyával együtt vedd a' lábasba. Két icze fölszeldelt burgonyára önts egy meszely forró tejszínt, 's rotyogtasd-fel még egyszer.

418. Fasirozott kartifola.

Vagdalj össze 1 font félig megpárolt borjúczombszeleteket apróra, adj hozzá néhány szelet szalonnát, 's egy fej összevagdalt spanyol hagymát, kevés csontvelőt, 3 czikk mogyoró hagymát, fél, tejben áztatott zsemlyét; készíts belőle igen apró vagdaltat; vegyíts közibe öt tojásnak habarekját, vess bele sót, borsot 's sze-

recsendióvirágot, Főzz-meg néhány kartifiola rózsát sós vízben felényire, kenj-meg egy rézlábast irós vajjal, rakd meg szalonna szeletekkel, a' rózsákat rakd fenékre, 's a' vagdaltat kend a' rézlábas oldalaira; tedd torta serpenyőbe, süsd fél óráig, 's midőn kitálad a' szalon-nát szedd - ki és önts reá csiperke-gomba mártást.

419. Lucskos káposzta.

Hasíts néhány kis fej de kemény fejer káposztát négy részre, rakd egy dézsába vagy medenczébe, tégy közibe egy nyalábka csombort és kaprot összekötve, önts reá forró vizet, fedd-be 's engedd egy ideig így állani. Főzz-meg azon közben néhány font marha- ürü- borjú- és aertéshust, habozd le többazör mint a' levesnek való hust, 's ha megfőtt, metéld el nem éppen apró darabokra. Olvasz fel egy lábasban darabka irós vaját, a' nyalábka csombort alul helyezvén rakj fölébe egy sor káposztát, e' fölé ismét egy sor hust, 's így felváltva folytatd mig mind bele raktad; ezután fedd-be 's párold egy ideig. Midőn puhulni kezd, öntsd reá a' hus levét, adj hozzá sót és borsot 's forrald-fel; végezetül keverj egy icze tejfelt 2 — 4 kalán lisztet, egy meszely jó eczetet, töltsd a' fővő káposztába 's forrald-fel még egyszer. Ez erdélyi étel.

420. Burgonya német alföldiesen.

Metéld a' meghámozott burgonyát kockásra, mosd-meg kétszer háromszor vízben, tedd fazékba, adj hozzá apróra metélt pórét és sót; forrald-fel, 's ha megpuhult, a' vizet szűrd-le, a' burgonyát pedig borítsd tálra; hintsd meg zsemlye morzsával, öntsd - le forró lúdzsirrál 's add-fel.

421. Párolt burgonya.

Válogatott szép burgonyákat megmosván 's hámozván sózd-be, 's engedd fél óráig a' só lében állni; rakj

egy lábasba szeletekre metélt szalonnát, a' burgonyát rakd fölé; apríts reá vörös - hagymát 's befödve párold egy óráig; ha megpuhult- és sárgult a' burgonya; tedd talba 's adj reá következőleg készült mártást; olvasz-fel egy lábasban darabka irós vaját, vess bele egy marok apróra vagdalt petrezselyem zöldjét, két vagy három kanál finom zsemlye morzsát, 's kevesé pergeld-meg; önts reá jó hus levet és tejfelt; forrald-fel; adj hozzá sót, kevés sáfrányt, törött borsot; töltsd a' burgonya fölé, 's forrald-fel.

422. Burgonya petrezselyem mártásban.

Megmosván és vagdalván a' burgonyát vagdald kockákra 's főzd-meg sós vízben; olvasz-el egy lábasban darabka irós vaját vagy ludzsirt, adj bele két vagy három kanál lisztet, egy marok aprított petrezselyem zöldjét 's pergeld meg, önts reá annyi hus levest, mennyi szükséges hogy elég sűrű legyen; a' burgonyát, melynek vizét leszűrted tedd a' mártásba, 's keverd-fel néhány-szor óvakodva, ne hogy összezuzd; sózd-meg és táld-lald-ki.

423. Burgonya szardellával.

A' szép válogatott burgonyát mosd. és hámozd-meg; olvasz-el egy lábasban irós vaját, a' lisztbe kevert burgonyákat rakd-bele, 's a' lábast befedvén párold míg puhává 's barnává lesznek; ekkor kenj-meg egy tálat irós vajjal, önts reá tejfelt, 's a' szép vékony szeletekre vagdalt burgonyát rakd reá; végy néhány szardellát, mosd-meg 's szállaikat ki vetvén, vagdald hosszukás-szeletekre, 's 'hosszában rakd a' burgonya közé, melyet már megsóztál; olvasz meg egy serpenyőbe kevés zsirt, hints bele zsemlye morzsát és apróra vagdalt vöröshagymát; midőn forr öntsd a' burgonyára, melyet pártüz fölé állítván párold meg kis korig.

424. Zöld bab párolva.

Végy szép gyöngye zöld babot, metéld a' lehetőségig vékony hasábokra, tedd medenczébe, forrald-le, ongedd egy óráig így állni, ekkor kiszedvén nyomkodd ki belőle a' vizet; olvasz el egy lábásban irós vaját, tedd bele a' babot, önts reá hus levest 's párold - meg; ha puhulni kezd adj hozzá kevés apróra vagdalt petrezselyem zöldjét, két kalán lisztet, kevés hus levest, egy kalán tejfelt, törött borsot, safrányt, sót; forrald-fel, tálald ki 's adj fölébe mit akarsz.

425. Zöld bab sódarra.

Áztasd a' megtisztított zöld babot két óráig hideg vízben, azután metéld el hosszukásan. 's forrázd-le; metélj frissiben főtt sódort vékony szeletekre, tedd rézlábasba közibe néhány szelet szalonnát is, a' babot tedd belé 's párold míg meg nem puhulnak; ekkor önts reá jó abároló levet, kevés bort; adj hozzá szardellát, irós vaját, borsot, 's forrald-fel; ha leve híg lenne, habarj bele két tojásszékét, adj hozzá metélő hagymát és petrezselyem zöldjét.

426. Töltött ugorka.

Az ugorkákat meghámozván, hasítsd két felé, vedd ki magvaikat és nedveiket kitörölve sózd-meg, de ne keményen; apríts össze fél font borjú-hust, borjú-szelet és tölgyet apró kockákra, vágj közibe egy tejbe áztatott zsemlyét, két tojásból készült sűrű habarékot, tedd medenczébe, üsd reá egy tojást, adj hozzá két kalán tejfelt, sót, borsot és keverd össze; azután mártogasd az ugorkákat forró vízbe, rakd tányérra hogy nedvök kiszakadjon 's ekkor töltsd meg a' vagdaltal; kenj-meg egy bádag tálat irós vajjal, öntözz reá tejfelt 's rakd belé az ugorkákat; azonban hogy az ugorkák ne csuszkáljanak, rakj közibek zsemlyeszeleteket; a' tálat tedd kemenczébe, és süsd-meg tartalmát.

427. Hoszpótot csinálni más módon.

Párolj-meg vajban minden zöld főzeléket mi csak kapható, mindegyiket magánosan; ezután végy nagy borju-reczét, mosd meg szépen, sózd-be 's terítsd egy írósvajjal jól megke-: rézlábasba, rakj reá egy sor főzeléket, egy sor vékonyra vagdalt füstölt sertés húst; erre egy sort a' más főzelékből, egy sor kolbászt; ismét egy sor főzeléket, egy sor karbonádot 's így folytasd míg minde ned el nem fogy; ekkor hajtogasd össze a' reczét, tedd kemenczébe és süsd-meg.

428. Káposzta töltve.

Végy jó kemény de ne nagy fej káposztákat, 's közepüket vájd-ki jól a' kivájtából főzz-meg két marokkal sós vízben; vagdaj össze egy darabka párolt húst, egy fej vöröshagymát, egy darab szalonnát, két tojásból készült habarékot, tejbe áztatott fél zsemlyét; közibe vetvén a' főtt káposztát is; sodorj - el egy darab írósvajat, üss belé 2 — 3 tojást, 's tedd a' vagdalt közé, adj hozzá sót, két kalán tejfelt 's fűszert; keverd mind ezt össze, a' kivájt káposztának üregeit megtöltvén vele, a' torzsából csinálj fedelet, alkalmazd a' lyukra, kösd össze a' káposztát spagéttal, 's főzd meg jó puhára sós vízben; ezután szedd ki, 's a' spagétot levagdaltván rólok vágd mindegyiket négy részre, rakd tálba, önts fölébe jó vajmártást; befűdvén párold - meg még egyszer 's add fel.

429. Káposztás táska.

Főzd-meg a' káposztát szép puhára, 's leszűrván vagdald-össze apróra; olvasz - el lábasban írósvajat, tégy bele kevés zsemlye morzsát, azután vesd reá a' káposztát 's fojtsd - be; adj hozzá sót, borsot, két kalán levét 's két vagy három elsodort tojást; süss tojaslepényt, a' káposztát kend reá, 's göngyölgesd össze; kenj-meg tá-

lat rákvajjal, öntözd-meg tejfellel, a' táskákat bele rakván önts fölé ismét tejfelt; fedd-be 's rakj alul felül tüzet.

430. Káposztás táska másképpen.

Megfőzvé 2 — 3 fej káposztát puhára vagdald össze apróra; csinálj 3 tojásból habarékok 's aprítsd a' káposzta közé, mint szintén egy tejbe áztatott 's ujjalag kinyomott zsemlyét is; sodorj-el $\frac{1}{8}$ font irós vaját, üss belé 2 — 3 tojást 's keverd a' káposztával össze; adj hozzá két kalán tejfelt, sót és borsot. Készíts rétes tésztát, nyujtsd ki szépen, add reá a' vagdaltat, öszvesodorván, főző kalán nyelével oszd-fel táskákra és főzd meg sós vízben; ezután rakd tálra; olvasz-fel egy lábásban irós vaját, vess bele zsemlye morzsát 's midőn forrni kezd borítsd a' táskákra.

431. Káposzta kolbász.

Végy egy nagy fej káposztát, fejsd-le nagyobb leveleit, 's ezeknek erecskéit levagdaltván főzd meg sós vízben, de ne nagyon puhára, a' leveleket pedig hűtsd ki; vagdalj össze egy darab sültet, két tojásból készült habarékok, tejbe áztatott fél zsemlyét, petrezselyem zöldjét 's citromhéjat apróra; sodorj-el darabka rákvajat, üss bele két három tojást, add hozzá a' vagdaltat, törött gyömbért, sót, két kalán tejfelt 's keverd jól össze; ha ez meg van a' vagdaltat kend a' káposzta levelekre és sodord össze őket kolbász idomban; olvasz-el egy lábásban darabka irós vaját, a' kolbászokat rakd bele hogy kissé megpiruljanak; kenj-meg egy tálat rák vajjal, öntözd meg tejfellel 's a' kolbászokat rakd szépen bele; önts reá még kevés tejfelt fedd-be 's tedd tűz felé; néhány percnyi párolás után add-fel.

432. Káposzta kolbász rántva.

Süss tojás lepényeket; főzz-meg két fej káposztát jó puhára, metéld össze apróra, 's tedd egy lábásba, mellyben

mellyben már lúdzsirt olvasztottál-fel ; üss reá 3 — 4 tojást ; adj hozzá sót és borsot 's kevéssé fojtsd-be ezután kend a' vagdaltat a' lepényekre , sodord össze kolbász idomban ; forgasd meg elsodort tojásszékekben és zsemlye morzsában , 's rántsd ki zsirban,

433. Édes káposzta glászszal.

Rakj egy lábasba szalonnát, négy szelet sonkát, 2 fej fölmetélt spanyol hagymát, egy zellert, két sárga répát, borsot és szegfűvirágot ; vágd ki az édes káposztának torzsáját 's úgy egészben tedd a' lábasba ; hints minden fejre sót és köményt, 's midőn serczeni kezd önts reá abárló levet 's párold tovább. A' megpároltkáposztát tedd külön lábasba, eme lábast pedig hadd tűz fölött ; hints bele két kalán lisztet, párold tovább, 's önts reá egy meritő kanál abárló levet ; forrald fel jól, szürd a' káposztára ; hints reá bőven czukrot ; főzd még fél óráig, 's hogy meg ne égjen rázd fel gyakran ; ezután tálald - ki.

434. Párolt káposzta almával.

Olvasz fel egy lábasban ludzsirt ; metélj el 6 almát kockákra ; vágj össze két fej káposztát mint salátának szokás, és vesd mind kettőt az olvasztott zsirra, párold egy óráig, 's keverd-el 's hogy a' káposzta szépen megbarnuljon ; ezután önts fölibe $\frac{1}{2}$ font forró írósvajjat, hints reá két kalán lisztet, párold még egy ideig ; önts reá annyi hus levest, mennyi szükséges, hogy elég sűrű legyen ; adj hozzá sót és tálald ki.

435. Töltött káposzta borsóval.

Végj jó kemény de apró káposzta fejeket 's vájjd ki ; olvasz - el egy lábasban darabka írósvajjat ; metélj össze egy darab pecsenyét és kifejtett rákfarkakat kockákra 's tedd a' lábasba ; adj hozzá egy meritő kanál

borsót mellyet írós vajban pároltál-meg, hints bele sőt és borsot; azután veddle a' tüzről, keverj közibe 3 — 4 tojást, 's a' káposzták üregeit megtöltvén vele. adj reájok födelet és kötözd - le spagétta; rakd lábasba, tölts reá hus levet 's párold jó puhára; azután kiszedvén, a' spagétot metéld - le; rakd tálba, adj reá apróra metélt petrezselyem zöldjét, önts fölébe vajmártást 's forrald-fel pártüz felett még egyszer.

436. Vörös káposzta befojtva.

Metéld össze három fej vörös káposztát mint salátának szokás apróra; olvasz el egy lábasban ludzsirt, a' káposztát tedd bele 's párold másfél óráig; ezután hints fölé két kalán lisztet 's két vagy három kalán eczetet, és párold jó puhává; ha akarod czukrot is tehetsz bele. Adj hozzá utóbb fél foglyot, takard - be káposztával 's párold még egy ideig; azután add tálra 's a' foglyot tedd fölé.

437. Savanyú káposzta csukával és osztrigával.

Ha a' káposzta igen savanyú öblítsd-ki nehányszor hideg vízben, tedd fazékba 's öntsd fel félig forróvízzel félig hus levestel, állítsd tűz mellé, adj hozzá darabka ludzsirt vagy szalonnát és főzd-meg. Ha néhány óráig főtt, készíts ludzsirral 's vöröshagymával fél barna rántást 's add a' káposztába. Önts bele azután egy pohár jó bort 's főzd még egy óráig. Tisztítsd-meg a' csukát, vagdald darabokra, de a' feje egészben maradjon 's főzd-meg sós vízben. Vond le bőrét, vedd-ki szálkáit 's husát szaggasd apró darabokra; rakj egy tálba egy sor káposztát, közepére állítsd a' csuka fejet, szájába tévén megfőtt máját; rakd körül egy sor csipkedett csukával, adj felébe néhány megtisztított osztrigát, ismét egy sor káposztát, csukát 's osztrigát; de legfölül káposztának kell jöni. Öntsd reá a' káposztának levét, hintsd - meg zsemlye liszttel, adj fölébe vékonyra szelt írós vaj darabokat,

tedd kemenczébe és süsd míg teteje szép sárga lesz. Ha osztzigád nem volna, kifejtett rákfarkakat használhatsz helyébe.

438. Párolt savanyú káposzta sódarrral és burgonyával.

Olvasz-fel rézlábasban darabka ludzsirt, rotyogtass-meg benne apróra vagdalt vöröshagymát, tégy bele 3 — 4 marok savanyú káposztát 's párold szép barnára; hints reá azután két kalán lisztet; adj hozzá kevés köményt, egy meritő kanál hus levet, 's fojtsd be még egyszer. Kenj-be egy tálat irós vajjal, öntözd-meg tejfellel, rakj reá egy sor szeletekre metélt főtt burgonyát, 's egy sor káposztát; e' fölé egy sor szeletekre vagdalt főtt sódart és ismét káposztát, 's így tovább míg a' tál megtelik, Föül öntsd-le tejfellel, fedd-be, tedd tűz felé 's párold még fél óráig.

439. Halikrás káposzta.

Főzz meg egy fazékban négy öt marok káposztát jó puhára: olvasz-fel egy lábasban irós vaját, adj bele aprított vöröshagymát, két vagy három kalán lisztet 's pergeld meg, ekkor öntsd bele a' káposztát 's főzd meg egy ideig; forrald-fel az ikrát eczettel, vöröshagymával és babérlevéllel 's tedd a' káposzta közé, sőt még levéből is önthetsz reá keveset; ha a' káposzta sűrű lenne, öntsd bele kevés borsó levet 's tálald ki.

440. Káposzta Bajor módra.

Végy két nagy fej kék káposztát s metéld meg szépen mint savanyítóba szokás; olvasz-fel egy lábasban két kalán lud- 's ugyan-annyi színzsirt; midőn forni kezd vess bele egy fej apróra metélt vöröshagymát, add hozzá a' káposztát, hints reá kevés köményt és sót, fedd be 's pártüiz felett párold jó lassan; de vigyázz hogy a' lábos fenekéhez ne égjen. Fél óra mulva önts reá egy

pohár bort 's egy kalán boreczetet, 's párold - még fél óráig ; ezután hints reá egy kalán lisztet, rázd fel 's ha a' lisztrel felrotyogott, önts hozzá fél merő kalán hus levet, 's párold addig míg minden leve el nem fő.

441. Kirántott spárga.

A' spárgát szépen megtisztítván főzd meg sós vízben de ne igen puhára, azután rakd tányérra 's a' vizet csepegtesd-le róla ; készíts jó palacsinta tésztát, a' spárgát forgasd meg benne, rántsd-meg zsirban, rakd szépen tányérra 's önts fölébe kevés irós vajban fel - melegített tejfelt.

442. Káposzta francziásan.

Hasíts ketté három kis fej káposztát, forrázd le sós vízzel, hogy szép fejr maradjon, 's közepét vájd - ki jól mélyen ; vagdalj össze $\frac{1}{2}$ font borjú szegyet, darabka csontvelőt, néhány kifejtett rákfarkakat, kevés rákvajat 's két tojásból készült habarékot ; tedd mind ezt tálba, keverd össze, adj hozzá sót és fűszert, üss reá három tojást 's ujjalag összekevervén, töltsd - meg e' vagdalttal a' káposzták üregeit ; kenj - be egy lábast irós vajjal, a' káposztákat rakd bele, adj alul felül tüzet és süsd-meg lassan.

443. Sárga répa befojtva.

Metéld a' sárga répát lehetőségig vékony hasábokra ; olvasz-el egy lábásban irós vajat, adj bele czukrot 's barnítsd - meg ; tedd a' sárga répát lábásba, keverd-el jól 's párold míg megbarnul, vess közibe darabka irós vajat, önts reá hus levet 's párold tovább ; három kalán lisztet hintvén fölébe tölts reá még egy kevés hus levet, hogy elég sűrű legyen adj hozzá sót, rotyogtasd-fel 's tálald ki.

444. Sárga répa kása.

Megvakarván a' sárga répát főzd meg sós vízben,

de nagyon puhára; a' megfőtteket kiszedvén hűtsd-meg, 's finom reszelőn reszeld a' lehetőségig apróra; sodorj-e! egy medenczében darabka írós vaját habzásig, adj bele két kalán reszelt sárga répát, 's mindannyiszor üss reá két tojást, valahányszor répát keversz belé; adj hozzá még zsemlye morzsát, törött mandolát, két evő kalán törött czukrot, apróra vagdalt citromhéjat 's fűszert; kenj meg egy tálat írós vajjal, öntsd reá a' kását, csinalj körüle szegélyt, rakj alá 's fölé tüzet, vagy pedig süsd meg kemenczében.

445. Töltött fejer répa.

Meghámozván a' répákat főzd-meg valamennyire, 's ha kiüregesítetted készíts következő vagdaltat: végy fél font borjú sültet, darabka csontvelőt, egy tejbe áztatott zsemlyét, három tojásból készült habarékot, a' répának kivájt közepét, vagdald mind ezt apróra, sózd-meg, és adj hozzá kevés tejfelt; e' vagdalttal megtöltvén a' répákat, tedd reájok fűdelöket és kötözd-le. Olvasz-el egy lábasban írós vaját, vess bele czukrot és barnítsd-meg; a' répákat bele rakván, önts fölibek hus levet 's párold fél óráig; ezután rakd tála, készíts világos barna rántást, öntsd bele a' répák levét; keverd fel 's töltsd a' tála és forrald-fel még egyszer.

446. Fejer répa befojtva ürü-hussal.

Vagdald a' meghámozott répákat vékony hoszszukás szeletekre; metéld az ürü hust darabokra, mosd ki és sózd meg; önts egy lábasba hus levet; rakj bele egy sor répát, fölibe egy sor ürühust; és így tovább míg el nem fogy; ezután fődbe 's párold jó puhára; hints reá két kalán lisztet, önts reá kevés hus levet hogy elegendő sűrű legyen 's forrald-fel még egyszer; adj bele pergelt czukrot és tálald ki.

447. Több színű főzelék.

Hámozz meg kalarábét, sárga répát, czéklát, fehér és karó répát, 's vagdalj bőlőlek különféle alakokat; olvasz-el egy lábasban kevés ludzsirt, önts fölé egy meritő kalán hus levet, add bele a' répákat és fejtsd be, de ne párold nagyon puhává, nehogy szétomoljanak; hints reá utóbb kevés lisztet; adj hozzá hus levet, gyömbért, sót, kevés pergelt czukrot 's keverd össze; forrald-fel még egyszer és tálald ki.

448. Töltött zeller.

Végy közép nagyságú zellereket 's közepüket üregeítsd-ki mint a' kalarábét; vagdalj össze darabka borjú sültet, tejbe áztatott fél zsemlyét, két tojásból készült habarékot, citromhéjat 's kevés zeller zöldjét; sodorj-el $\frac{1}{8}$ font írósvajag habzásig, üss bele egy tojást 's keverd közibe a' vagdáltat; adj hozzá elégséges sót és fűszert, töltsd meg vele a' zellereket, de ne egészen tele; vágj az üregek felé kis fődelet csakugyan zellerből, kösd rá 's fél óráig főzd sósvízben. Olvasz-el ez alatt egy lábasban írósvajat, hints bele egy kalán lisztet 's keverd el; önts reá hus levet 's folytonos kavarással közben forrald fel; ekkor sodorj bele egy tojásszékét. A' zellereket rakd tálra, tűzz mindeniknek középre egy szál zeller zöldséget, öntsd reá a' mártást 's add fel.

449. Káposzta sarjadék (Sprossen).

Lekoppasztván a' kis sarjadékokról vastagabb leveleiket, főzd-meg őket sós vízben annyira, hogy külső leveleik könnyen szétmorzsolhatók legyenek; közepük azonban kissé ikrás maradjon; ha ez megtörtént, szűrj le a' forró vizet 's önts fölibe hideget. Olvasz-el egy lábasban annyiszor 5 lat írósvajat, mennyi icze sarjadékokot vettél; adj bele aprított petrezselyem zöldjét, fehér borsot. végtére a' sarjadékokat 's párold $\frac{1}{4}$ óráig. Ekkor rakd csinosan tálra 's adj fölibe mit akarsz.

450. Száraz borsó pudding.

Főzz-meg másfél icze száraz borsót jó puhára, 's törd keresztül szőr szitán; csinálj világos sárga hig rántást, add bele az áttört borsót, önts fölé egy' meritő kálán hus levet 's főzd mind addig míg jó sűrű péppé nem lesz; ekkor tedd félre hűlni. Kenj be egy rézlábast irós vajjal, önts bele hüvelknyi magasságra borsót; e' fölé rakj egy sor puhára főtt 's vékony szeletekre metélt füstölt nyelvet; ismét borsót; e' fölé pedig szép barnára süttött és darabra vagdalt, közepén pedig két felé hasított kolbászt; ujlag borsót és nyelvet, és így tovább, míg a' lábas megtelik; ekkor tedd jó meleg kemenczébe és süsd $\frac{1}{4}$ óráig. Borítsd - ki tálra 's rakj fölé szépen szel-delt füstölt nyelvet. E' puddingot hasonló módon rjksá-ból is készítheted.

451. Burgonya majoránnával.

Metéld a' meghámozott burgonyát apró darabokra, 's forrald-fel sósvizben; készíts ezalatt világos barna rántást, önts reá jó hus levet, add bele a' burgonyát 's össze vagdalt majoránnát, forrald-fel még egyszer, rakj bele bárány — vagy juhhust, 's tálald-ki. Ez a' legközségesebb eledel.

452. Frikaszszírozott burgonya.

Meghámozván a' burgonyát hasítsd négy felé és for-rázd-le; a' vizet leszűrvé róla, vedd felolvasztott lud-zsirra; adj hozzá apróra vagdalt vöröshagymát, petrezse-lyem zöldjét, sót, borsot, kevés hus levet 's főzd-meg. Kitalálás előtt tégy két tojás' sárgáját fazékba, sodord el, adj hozzá kevés eczetet, öntsd a' burgonyára, 's még kevés ideig tűz felett hagyván, add-fel.

453. Töltött articsóka mártással.

Megtisztítván az articsókát főzd-meg vízben, 's vedd ki belső rostos részeit; készíts néhány tojás' sárgájával

vegyítve borjú vagy csirke tölteléket 's add az articsókák üregeibe. Vond-be e' töltelékkel mindegyiket kívülről is; rakd rézlábasba, önts fölé vajmártást, 's főzd jól befődvé $\frac{1}{2}$ óráig. Ha fel akarod adni az asztalra, rakd csinosan tálra, 's öntsd reá a' mártást.

IV. CZIKKELY.

Különféle főzelékekre valók.

454. Jó hurka.

Vagdalj össze három zsemlyét és $\frac{1}{4}$ font friss szalonnát kockásra; a' szalonnát tedd tűz fölé, 's midőn félig kiolvadt öntsd a' zsemlyére; végy egy meszely sertés vért, 3 meszely jó tejszint, keverd össze 's öntsd a' zsemlyére; adj hozzá sót, borsot, apróra vagdalt citromhéjat, törött koriandromot, 's majoránnát, — mint ezt keverd össze, töltsd tisztán kimosott véreshurka bélbe, csinálj kis apró hurkákat 's abárold - meg sósvizben, de ne erősen, hogy fel ne pattogjanak; ha megkövesztetted csepegtesd-le rólok a' vizet, tedd serpenyőben felolvasztott zsirra tűz fölé és pirítsd meg kevésé.

455. Hus pogácsa.

Végy egy darab bár minő sültet, tejbe áztatott fél zsemlyét, kevés citromhéjat, kifejtett rákfarkakat 's vagdald mind ezt apróra; adj hozzá kevés sót, borsot, két kalán finom zsemlye morzsát; sodorj-el egy darab rákvajat vagy akár írósvajat habzásig 's valahányszor két kalán vagdaltat tész bele üss reá egy tojást 's keverd - el mindannyiszor jól. Kend-meg a' formákat írósvajjal, feneküket tömd - ki vajas tésztával, 's a' vagdalttal mindegyiket félig töltvén rakd őket pléhre, tedd, kemenczébe, süsd $\frac{1}{4}$ óráig, azután borítsd tálra, a'

formákat leszedvén rólok rakj föléjük petrezselyem zöldjét 's add-fel.

456. Máj pogácsa.

Végý $\frac{1}{2}$ font borjú májat, metéld darabokra 's nagyjából süsd-meg irós vajban; ezután adj hozzá petrezselyem zöldjét, tejbe áztatott fél zsemlyét 's vagdald össze apróra; sodorj-el $\frac{1}{4}$ font irós vaját habzásig, verj bele két egész tojást, 's háromnak székét, adj hozzá sót, kevés zsemlye morzsát 's keverd bele a' vagdaltat; kend - meg a' formácskákat irós vajjal, tedd pléhre, rakd beléjük a' vagdaltat, süsd-meg gyorsan 's add asztalra.

457. Füstölt tőgy.

Vágj egy egész tőgyet két felé; végý törött sót, ugyan olyan fenyő magot, rozmarint, bazsilikomot és kakukkfűvet; kend-be velök a' tőgyet, fedd-be 's engedd egy napig így állni; füstöld két napig, azután főzd-meg sós vízben, 's metéld vékony szeletekre. Ezt leginkább savanyú káposztához szokták adni.

458. Borjú-láb rántva.

Főzd-meg a' borjúlábakat jó puhára; fejtse ki belőlek a' csontot, 's a' lábakat metéld darabokra; sodorj-el néhány tojás sárgáját, a' megsózott láb darabokat mártsd bele, forgasd-meg zsemlye morzsában és süsd - meg zsirban.

459. Tehén - tőgy.

A' tőgyet jó puhára megfőzván metéld-el vékony szeletekre; sóval behintve kend-meg a' szeleteket irós vajjal 's keverd zsemlye morzsába; olvasz-el egy lábasban zsirt, vesd bele a' tőgy darabokat 's kissé pirítsd-meg; kenj-meg egy tálat irós vajjal, önts reá tejfelt; a' szépen elrakott tőgy szeletekre hints petrezselyem zöldjét; tedd a' tálat tűz fölé 's párold-meg kicsint.

460. Borjú velő rántva.

Vond le egy megmosott borjú-velőnek hártáját szépen; metéld a' velőt darabokra, és sózd meg, hints reá borsot, mártsd elsodort tojásba, forgasd-meg zsemlye-morzsában, rántsd-ki zsirban, és tálba rakva adj fölé petrezselyem zöldjét.

461. Zsidó pecsenye.

Végy 1 font borju czomb szeletet, áztass le egy zsemlyét tejbe, 's ujjalag kinyomván vagdald mind két-tét apróra; adj hozzájuk $\frac{1}{4}$ font bélzsirt, egy fej vöröshagymát, citromhéjat, petrezselyem zöldjét, hasonlólag össze vagdalva, de ne igen apróra; sodorj - el $\frac{1}{4}$ font írósvajtot habzásig, verj bele hat tojást egyiket másik után, mindegyiket külön keverve közé, tedd bele a' vagdaltat, adj hozzá sót és borsot 's keverd össze az egészet, hintsd-meg a' vágó deszkát zsemlye morzsával, a' keveréket töltsd reá 's idoms belőle nyulgerinczet, tedd felolvasztott írósvajba, rakj alul felül tüzet, de gyakran öntözd tejfellel, és süsd meg, azután tedd tálra, adj reá még kevés tejfelt, kapornát, hosszukásan metélt citromhéjat, fedd-be, párold még kis korig 's add fel főzelék mellé.

462. Francia karbonád.

Végy egy borju szeletet, adj hozzá sót és petrezselyem zöldjét, 's sulykold meg keményen; ekkor formálj belőle karbonádot, hintsd - be lisztel és zsemlye morzsával, 's a' csont helyett tűzz bele darabka sárga répát; olvasz-el egy lábasban darabka ludzsirt, adj hozzá apróra vagdalt vöröshagymát, 's a' karbonádot bele vetván rakj alul felül tüzet, hogy szépen megpiruljon, és illeszd tálra.

463. Bárány karbonád borítékban.

Végy egy első czimert, 's a' karbonádokat róla levágván sózd-be, 's párold-meg kissé írósvajban; apríts

össze egy darab párolt húst vagy sültet, adj hozzá apróra metélt citromhéjat; olvasz el egy lábasban írósvajtot, kevés zsemlye morzsát vetvén reá add bele a' vagdaltat 's pergeld-meg egy keveset, üss reá egy tojást, adj hozzá két kálán tejfelt és kevés borsot, keverd össze jól 's kend be vele a' karbonádnak egyik oldalát; végy osztát, mész négy szögletű szeletekre, kend meg tojásfejjével, tedd reá a' karbonádokat 's össze göngyölgetvén, tojásban megforgatván rántsd ki zsírban és rakd a' főzelékre.

464. Gyöngye galamb karbonád.

Megkoppasztván a' galambokat tisztán, huzd le bőrüket 's vágd négy részre; ezután fejtsd ki csontjaikat, veregesd-meg keményen hogy karbonád idomuk (formájok) legyen; hintsd - be őket sóval, forgasd-meg felolvasztott írósvaj és zsemlye morzsában, süsd meg rostélyon, sütés közben gyakran tejfelt öntvén reájok.

465. Borjú máj karbonád.

Hasíts a' borjú májból karbonád nagyságú szeleteket, tűzz beléjük csont helyett darabka ráruga répát, nyomj reájok citrom nedvet; adj föléjük sőt és provánszi olajot és forgasd-meg őket lisztbe; olvasz el egy lábasban darabka írósvajtot, pergelj meg benne aprított vöröshagymát 's petrezselyem zöldjét; a' bele mártott karbonádokat zsemlye morzsába kevervén süsd meg gyorsan rostélyon.

466. Fasirozott karbonád.

Metélj el egy darab borjú sültet petrezselyem zöldjével és citromhéjjal együtt apróra; egy font hushoz három tojásból készült habarékot 's egy tejbe áztatott zsemlyét aprítván, keverd a' vagdaltat $\frac{1}{4}$ font habzásig sodrott írósvajba; üss reá három tojást, adj bele zsemlye morzsát, 's készíts a' vagdaltból karbonád idomú

szeleteket ; csont helyett tűzz beléjük kis hasáb petrezse-lyem gyökeret , rakd pléh táblára és süsd-meg.

467. Fasirozott karbonád másképpen.

Vagdald el egy font nyers borju húst petrezselem zöldjével, egy tejbe áztatott zsemlyével , darabka csontvelővel, kevés szalonnával együtt apróra , adj hozzá sót és borsot, üss reá három tojást, készíts belőle vagdaltat a' zon módon mint a' fennebbi számban és süsd meg.

468. Hús fáncli.

Végy egy font borjú szeletet, darabka bélzsírt, egy fej vöröshagymát, citromhéjat, petrezselyem zöldjét, egy tejbe áztatott 's ujjalag kinyomott krajtzáros zsemlyét, 's vagdald mind ezt apróra ; sodorj-el $\frac{1}{8}$ font írósvajat habzásig, a' vagdaltat keverd bele, üss reá 4 tojást, mindegyiket külön külön 's jól elkeverve; adj hozzá két kalán téjfelt ugyan annyi finom zsemlye morzsát, sót, kevés borsot 's keverd össze a' többivel. most kenj meg egy lábast írósvajjal , hintsd-be zsemlye morzsával 's a' keveréket bele öntvén, rakj alul fölül pártüzet, süsd-meg és add tátra , vagy pedig metélj belőle szép szeleteket 's tedd a' főzelék fölé.

469. Hus fáncli másképpen.

Végy darab borjú pecsenyét, egy krajtzáros zsemlyét, citromhéjat, petrezselyem zöldjét 's vagdald szép apróra, sodorj $\frac{1}{4}$ font írósvajat, üss bele három tojást, adj hozzá egy marok kenyér belét, kevés tejfelt, utóbb a' vagdaltat 's keverd mind ezt jól össze. Megkenvén egy formát írósvajjal, alját rakd-be petrezselyem zöldjével, a' vagdaltat tedd bele és süsd-meg.

470. Velővel töltött zsemlye szeletek.

Megfőzvé a' borjú velőt sós vízben vond le hártáját; és petrezselyem zöldjét , vöröshagymát vetvén mellé

vagdald apróra; adj közibe sót és borsot is; metélj gömbölyű zsemlyékből hasonló idomú szeleteket, kend - be a' vagdaltal, alkalmazz föléjük egy más szeletet, forgasd elsodort tojásban, rántsd ki zsirban 's add a' főzelékre.

471. Borjú léppel töltött zsemlyeszeletek.

Kinyomkodván a' borjú lépet apríts közibe petrezselyem zöldjét és citromhéjat; olvasz - el egy lábasban darabka irós vaját, adj bele 2 — 3 kanál zsemlyemorzsa't, kissé utóbb a' vagdaltat 's pergeld addig, míg színét el nem veszti, sőt, borsot hintvén közé tölts bele három kalán tejfelt, keverd el jól 's kend a' zsemlye szeletekre mint a' fennebi számban; ezeket előbb tejbe, aztán elsodort tojásba mártván, rántsd - ki zsirban.

472. Rántott szárdella.

Végj jó nagy szárdellákat, mosd - meg, 's áztasd egy óráig édes tejben; ekkor gerincz csontukat kivetvén, szeld a' szárdellákat két felé; keverj el egy medenczében három kalán lisztet fél meszely meleg sörben, forgasd - meg benne a' szardellákat, rántsd - meg zsirban 's add savanyukáposztához.

473. Hus-lepény.

Metélj el egy font borju sültet apró darabokra, tedd mozsárba 's törd össze; adj hozzá egy tejbe áztatott krajtza'ros zsemlyét, borsot, sőt és apróra vagdalt petrezselyem zöldjét és törd össze a' hussal; sodorj el $\frac{1}{8}$ font irós vaját, a' megtörteket add bele, üss reá 4 tojást 's keverd össze jól. Az irós vajjal megkent formáknak aljára rakj petrezselyem zöldjét, a' keverékkel töltsd meg őket félig, és süsd mérsékelt melegben.

474. Rántott borjú máj.

A' borju máját villával megszurkálván áztasd 3 — 4 óráig édes tejben, ekkor tedd vágó deszkára 's ha-

síts belőle szép vékony szeleteket; megsózáva keverd őket lisztel vegyes zsemlye morzsában és rántsd meg ludzsirban.

475. Borral készült kolbász.

Vagdaldj össze két font gyöngye sertés hust apróra; önts egy két krajtzáros zsemlyére egy meszely jó bort, ha beitta, tedd a' hushoz 's vagdald össze vele, adj hozzá sót, borsot, apróra metélt citromhéjat, keverd mind ezt össze, töltsd közönséges kolbásznak való bélbe és süsd meg.

476. Rák kolbász.

Csináld 15 rákból rákvajat 's ha készen van hűtsd meg; végy egy tejbe áztatott 's ismét kinyomott zsemlyét, tedd mozsárba a' rákvajjal együtt és törd össze; ez is megtörténvén, a' töröttet tedd medenczébe, üss reá négy tojást, add hozzá a' rákok husát és egy tejes hálnak sos vízben megabárolt tüdőjét mind kettőt koczkásra vagdalva; sózd meg, tégy bele fűszert 's az egészet összekevervén töltsd jól kimosott bélbe; a' sós vízben megabárolt kolbászokat süsd meg 's add főzelékre.

477. Húvely nélküli kolbász.

Vagdaldj össze félfont sertés hust 's két ujnyi friss szalonnát apróra; a' vagdaltattálba vetvén egy főző kalánnál keverd szünetlen, 's keverés közben vegyíts közé '4 meszely vizet, apróra vagdalt vöröshagymát, borsot, gyömbért, sót, 's ha akarod majoránnát is; hints meg egy deszkát jó vastagon lisztel, tégy rá egy kalán vagdaltat 's idomíts belőle ujnyi hosszú és vastag kolbászt, ezt így folytatod míg a' vagdalt el nem fogy; olvasz meg azután lapos serpenyőben írós vaját vagy ludzsirt, és a' kolbászokat süsd meg szép sárgára.

478. Rántott kolbász.

Vagdaldj össze $\frac{1}{2}$ font borjúhust, kevés petrezselyem

zöldjét, egy tejbe áztatott 's ismét kinyomott zsemlyét apróra. Sodorj egy tojás nagyságú írós vajat habzásig, üss bele két tojást egészen 's egynek sárgáját, azután tedd bele a' 'vagdaltat; adj hozzá sót, borsot, két kalán tejfelt, ugyan annyi zsemlye morzsát, apróra vagdalt citromhéjat; mind ezt keverd jól össze, csinálj belőle kis kolbászokat, forgasd meg őket elsodort tojásban és zsemlye morzsában ránts-meg zsirban.

479. Rántott kolbász másképpen.

Végy egy darab sültet, adj hozzá citromhéjat 's egy tejbe áztatott zsemlyét és vagdald össze apróra; sodorj el darabka írós vajat habzásig, üss bele 3 — 4 tojást a' hus mennyiségéhez képest, tedd hozzá a' 'vagdaltat kevés zsemlye morzsával együtt, keverd el és csinálj belőle kolbászokat; olvasz el egy lábasban írós vajat, a' kolbászokat bele rakván rakj alul fölül pártüzet és süsd-meg szép pirosra. Midőn tálra tetted őket adj föléjük petrezselyem zöldjét.

480. Velő kolbász.

Vond - le a' sós vízben megfőtt borjú velőnek hártáját, adj hozzá egy tejbe áztatott 's ismét kinyomott zsemlyét, 's vagdald őket apróra; a' 'vagdaltat most sóval, borssal tálba tévén, üss reá három tojást 's keverd el jól; olvasz - fel egy lábasban írós vajat, a' 'vagdaltat töltsd bele 's keverd mind addig míg jó sűrű nem lesz; ekkor tedd félre a' tüztől 's engedd kihűlni; sodorj - el e' közben darabka írós vajat habzásig, üss bele egy tojást 's egynek sárgáját; keverd a' velő közé, csinálj szép gömbölyű kolbászokat, tedd zsírral jól megkent pléhre, rakj alá fölé tüzet és süsd - meg.

481. Kappan kolbász.

Vagdald-le egy megtisztított kappannak vagy akár vén tyuknak huzát, adj hozzá kevés csontvelőt vagy bél-

zsírt, citromhéjat, tejbe áztatott fél zsemlyét, majorránát, 's vagdald össze apróra; megsózáván a' vagdaltat keverd-el jól, töltsd bélbe és süsd-meg.

482. Velő karbonád.

Éppen úgy készül mint a' velő kolbász, csak hogy karbonád formát kell nekik adni, 's a' csont helyett darabka sárga répát beléjük tűzni; ezután zsemlye morzsát hintvén reájok, süsd-meg.

483. Reczekolbász.

Elvagdaltván 1 font borjú szeletet, kevés petrezselyem zöldjét, tejbe áztatott fél zsemlyét apróra, sodorj el $\frac{1}{4}$ font írósvajtot habzásig, üss bele öt tojást, de mindegyiket külön külön keverd közibe, adj hozzá 3 kalán tejfelt, apróra metélt citromhéjat, sót, borsot, kevés zsemlye morzsát 's vegyítsd mind ezt jól össze, végy egy borjú reczét, mosd-meg tisztán, 's vastagabb rostjait levagdaltván sózd-meg, terítsd ki 's kend rá a' vagdaltat; ezután göngyölgesd össze de ne keményen, kolbász idomban, olvasz-el egy lábasban ludzsírt, a' kolbászt tedd bele 's alá fölé pártüzet rakván süsd-meg szép pirosra; tedd tálra, adj fölé petrezselyem zöldjét vagy pedig vagdald karikákra és rakd a' főzelékre.

484. Ostya kolbász.

Vesd az apróra vagdalt sült húst vagy főtt tüdőt, petrezselyem zöldjét, kevés zsemlye morzsát forró írósvajba, 's kissé pergeld-meg, keverj hozzá egy tojást, két kalán tejfelt, sót és borsot; vagdald az ostyát négy szögre, adj reá egy kalán vagdaltat, kend-el is göngyölgesd össze kolbász idomban; e' kolbászkákat mártsd elsodort tojásba, hintsd-be zsemlye morzsával és rántsd-meg zsirban

485. Vagdalt kolbász.

Végy egy pár darab borjú szegyet 's egy tőgyet; köveszd-meg sós vízben, adj hozzá citromhéjat, kifejtett

fejtett rákfarkakat, néhány kucsmagombát 's vagdald-el igen apró kockákra; olvasz-el egy lábasban írósvajtot, a' vagdaltat tedd belé 's pergeld-meg keveset; hints reálisztet, szerecsendióvirágot és sót; sodorj el bőgrében két tojásszékét jó tejsűrűvel 's keverd a' vagdalt közbe; végy négy szögletes ostyákat, kend-be tojásfehérével adj reájok egy kalán vagdaltat, göngyölgesd össze, mártsd tojásba, hintsd-be zsemlye morzsával és rántsd meg forró zsírban.

486. Vagdalt kolbász másképpen.

Aprítsd össze a' csibéknek zuzzát és máját petrezselyem zöldjével együtt, tedd olvasztott írósvajba 's pergeld meg kissé; adj hozzá tejfelt, két tojásszékét, kevés sót és borsot 's összekevervén hűtsd ki; süss vékony tojáslepényeket, kend reájok a' vagdaltat, idomítsd kolbászszá, és süsd meg.

487. Metélt kolbász (Nudeln•Wurst).

Párolj - meg egy marok zabmetéltet (Habernudeln) darabka vaniliával édes tejben; ha a' metélt megpuhult a' vaniliát veds-ki; sodorj-el tojásnyi nagyságu írósvajtot, űss bele egy tojást 's kettőnek sárgáját, a' kihűlt metéltet bele kevervén adj hozzá cukrot 's kevés fahéjat; végy négy szögletes ostyát, kenj mindegyik szeletre egy kalán vegyítéket, göngyölgesd össze kolbász idomává, mártsd, elsodort tojásba, hintsd-be zsemlye morzsával és rántsd-meg forró zsírban.

HARMADIK SZAKASZ.

Becsináltak.

I. CZIKKELY.

Becsinált szárnyas állatok.

488. Csirke, fejéren fojtva.

Megtisztítván a' csirkét, szedd ki a' mellesontját, sózd meg, 's petzkeld fel. Rakj meg egy rézlábas' fenekét szálonnával, petrezselyem gyökérrel, zellerrel, sárga répával, egész borsal, 's egy kevés szerecsen dióvirággal, tedd erre a' csirkéket, fedd be vékony szalonná szeletekkel, adj hozzá két kanál levest, borítsd be a' rézlábasat fehér papirossal, azután pedig a' fedőjével, 's fojtsd be lassan. Azután kivévén a' csirkéket, borítsd be szálonnával, hogy fejéren maradjanak; hints egy kis lisztet a' befojtott gyökerekre, önts reá annyi levest, a' mennyi szükséges, 's ha már jól elforrott, szürd le a' levét, tégy bele krumplit, és savanyítsd meg citrom lével, vagy pedig csiperke gombát tégy bele, de akkor nem szabad a' mártást megsavanyítani, vedd le azután a' csirkékről a' szalonnát, tedd azokat rézlábasba; 's forrald fel még egyszer.

489. Fasirozott csirkék.

Tisztítsd meg jól a' szép húsos csirkéket, 's tedd egy ideig meleg vízbe, hogy szép fejérek legyenek; vágd be mind egyiknek a' hátát hosszában, szedd ki minden

belső csontjokat, csak a' lábaikat és szárnyaikat ne. Továbbá tisztíts meg egy darab borjú húst az inaitól; vágd apróra egy kis darab szalonnával együtt; nyomj ki egy téjbe mártott zsemlyét, üss reá két tojást, 's keverd a' tűzön mind addig, míg jó sűrű nem lesz; azután törd meg mozsárban a' hussal együtt, adj hozzá szerezcsen dió virágot és söt, 's töltsd meg vele a' ruha által megszáritott csirkéket, varrd össze bőröket a' hátakon, igazítsd valódi formájokba, rakd be vékony szalonna szeletekkel, 's tedd rézlábasba petrezselyem gyökérrel és sárga répával együtt, önts reá egy kevés marha hús levest, fojtsd be fél óráig, 's készíts hozzá csiperke gomba mártást. Ha tálalni akarsz, szedd le a' csirkékről a' szalonnát, tedd a' csirkéket tálba, 's öntsd reájok a' mártást.

490 Csirkék Krottonban.

Végy két vagy három jókora csirkét, sózd meg, 's peczkeld fel szépen; vágj szép vékony szalonna szeleteket, rakd meg velek a' csirkéket, tekerd fehér papirosba, süsd meg azután nyárson, de úgy hogy barnák ne legyenek; továbbá főzd meg a' gyomrokat, 's ha már puhák aprítsd össze májjal, zöld petrezselyemmel, metélő hagymával és husz vagy huszonöt csiperke gombával. Olvaszsz el azután egy darab vaját, tedd bele a' vagdaltat, hagyd egy kevéssé fojtódni, hints reá egy kalán lisztet, 's hagyd még egy ideig fojtódni, azután adj hozzá egy merő kanál levest, egy kis söt, borsot, 's egynehány kanál téjfelt, 's forrald fel jól. Megsülván a' csirkék, tálald ki a' levest, a' csirkéket pedig tedd reá, mellynek színén nem szabad meglátni, hogy meg vannak sülvé, hanem egészen fejéren kell maradniok.

491. Csirkék zöld borsóval és rákfarkakkal.

Készíts el apró csirkéket töltésre. A' tölteléket e-
képpen csináld: fojtsd be vajba apró czukor borsót

vagdadj össze rákfarkakat apró kotzkákra, 's fojtsd be rákvajba; add hozzá egy kevés téjfellel zsemlye morzsával, egy kis szerecsen dió virággal és sóval együtt a' zöld borsót, töltsd meg vele a' csirkéket, húzd fel vékony nyársra, és süsd meg szépen. Az ily csirkéket a' leves javítására is használhatni.

492. Csirkék zöld borsóval és rákfarkakkal, másképpen.

Vágd négy részre a' kövesztett apró csirkéket; csinálj olyan vajmártást, millyen a' 189-dik szám alatt le van írva, tedd bele a' csirkéket; azután fojts be egy meszesely zöld borsót vajjal és zöld petrezselyemmel; melly megpuhulván add a' csirkékhez, tégy ezekhez kifejtett rákfarkakat is, 's hagyd még fertály óráig főni. Ha fel akarod az asztalra adni, tedd a' csirkéket a' tál közepére a' borsót pedig koszorú gyanánt a' szélére, rakd meg rákfarkakkal, de úgy hogy a' borsó hét újjnyira mindég üresen maradjon.

493. Csirke felforrázva főve.

Végy apró húsos csirkéket, tisztítsd meg, sózd meg egy kevéssé, 's petzkeld fel, azután tedd rézlábasba, adj hozzá veres hagymát, sárga répát, zöld petrezselymet, kevés egész borsot, három vagy négy szekfüvet, töltsd fel három rész vízzel 's egy rész etzettel, 's hagyd addig forrni, míg félig megpuhulnak; olvaszsz el azután egy darab vaját, adj hozzá két kanál lisztet, pergeld meg egy kevéssé, szűrd reá a' levét, adj hozzá két vagy három kanál téjfelt, tedd ismét bele a' csirkéket, 's főzd meg tökéletesen.

494. Csirkék téjfellel és citrom szeletekkel.

Tisztíts meg szépen két kitsiny csirkét, mosd meg jól meleg vízben, vágd el darabokra, és hagyd a' sóban

egy fertályig. Tégy rézlábasba jó téjfelt; vágd vékony szeletekre a' magjától megtisztított citromot, add egy részét a' téjfelre, erre tégy egy sor csirkét, feljúl reá téjfelt, azután citrom szeleteket, csirkét, utóljára téjfelt és három vagy négy latnyi vajat apró darabokban. A' csirkét nem kell felkeverni, csak felrázni, 's nem tovább főzni, mint szükséges; mert egyébkint jó ízéből és formájából vesz. Rakd a' csirkét a' citrom szeletekkel csinosan a' tálba, 's öntsd reá a' mártást.

495. Csirkék frikaszszeben.

Végy apró csirkéket, peczkeld, fel 's köveszd meg; olvaszsz el egy darab vajat, adj hozzá két kanál lisztet, egy egész veres hagymát, egy csomó zöld petrezselymet, töltsd fel levessel, tégy bele egy kis szerezsen dió virágot, 's hagyd elforrni a' mártást, szüred le, tedd bele a' csirkéket 's hagyd mind addig forrni, míg meg nem főttek. Ha felakarod adni az asztalra, tégy két tojás sárgáját fazékba, verd fel, add hozzá a' mártást, 's hagyd pártüzőn szünet nélkül való keverés mellett megsűrűsödni; azután tálald ki a' csirkéket, 's add felte a' mártást. Savanyított mártással is készítheted, mint a' frikaszszirozott borjú fejet.

496. Csirke vérmártásban.

Egy fazékba egy kis eczetet tévén öld meg a' csirkét, 's kevergesd a' felfogott vérét, hogy megnealudják. — Sórd meg a' jól megtisztított csirkét, készítsd el szépen, rakj be egy serpenyőt szalonna szeletekkel, tégy hozzá egy kétfelé hasított, 's két vagy három szekefüvel spékelt veres hagymát egynéhány egész borsot, és újfűszert (Nou-Gewürz), add reá a' csirkét, 's fojtsd egy ideig, de nem barnán; azután vedd ki, hintsd be a' zsírját két kanál lisztel, rántsd meg barnán, öntsd tele levessel; nyomj bele egy kevés citrom levét 's főzd el jól, szüred

által szitán, tedd bele a' csirkét, 's főzd mind addig, míg jó puha nem lesz. Keverd össze a' vért a' mártással, 's főzd egy pár pillantásig mind együtt,

497. Csirke, kaporna mártásban.

Köveszd meg 's készíts el szépen az apró csirkét; olvaszsz el egy darab vaját, tégy hozzá két kanál lisztet 's egy egész veres hagymát, öntsd tele levestel, főzd el jól, szűrő által szitán, tedd bele a' csirkét, adj hozzá egy kanál jó eczetet egy marok vagdalt kapornát, aprított citrom héját, 's hagyd főni, míg a' csirke jó puha nem lesz; azután pedig tedd szépen a' táliba, 's öntsd rá a' mártást.

498. Csirkék narancs mártásban.

Spékeld meg csinosan három jól megtisztított 's elkészített apró húsos csirkét; süsd meg, hogy szép színek legyen; készíts sárgás barna rántást, töltsd tele barna levestel; add hozzá fél narancsnak és fél citromnak a' héját és levét, egy darab cukorral, 's három vagy négy szekfüvel együtt; ha már egy darabig főzted a' mártást, szűrő által szitán, tedd bele a' csirkéket, 's főzd tovább is. Hamár tálalni akarod, vágj 12 vagy több részre egy meghámozott édes narancsot, rakd be velek a' csirkéket, szedd le a' mártásról a' zsírt, és öntsd rájuk.

499. Csirkék vajmártásban kartifolával.

Megtisztítván az apró csirkéket, készítsd el 's köveszd meg; olvaszsz el egy darab vaját, de ne forrón, adj hozzá három kanál lisztet, egy kis csomó petrezselymet 's fél fej veres hagymát, pergeld meg egy kevéssé, töltsd fel azután levestel, adj három kanál téjfelt is hozzá 's hagyd együtt elfőni; szűrő le a' levét, tedd bele a' csirkéket, 's főzd benne addig, míg puhák nem lesznek. Főzd meg sós vízben a' tisztított kartifolát, a' rózsáit ha kitsinyek, hagyd egészen, ha nagyok, vágd

el két vagy négy részre, a' szárókat egy kis szerezsen dió virággal együtt tedd a' mártásba. Egynehány minn- tával a' csírkék tálalása előtt tedd a' kartifolát a' mártásba, rakd meg vele csinosan a' tál' szélét, a' csírkéket közepére tedd, 's öntsd fölibe a' mártást.

500. Csírkék paradicsom alma mártásban.

Vagdalt fel a' tisztított csírkéket, a' mint szokás, fojtsd be vajba, hints reá egy kis lisztet, töltsd fel általdörzsölt paradicsom almával, melly már előbb levesben egy egész veres hagymával jól meg főtt; főzd a' csírkéket addig, míg meg nem puhulnak; végre adj hozzá egy kanál jó tejfelt; tálald ki csinosan, 's öntsd fölibe a' mártást.

501. Befojtott, kácsa, apró vereshagymával.

Megtisztítván a' kácsákat, sózd meg 's készítsd el szépen. Igazíts azután rézlábasba egynehány szelet szalonnát, sódart, veres hagymát és sárga répát, mind felszelve, tedd reá a' kácsákat, fojtsd be lassan addig, míg puhák, 's minden oldalakon barnák nem lesznek. Kivé- vén azután a' kácsákat, hints a' zsirjokra két kanál lisztet, hagyd megbarnulni, töltsd fel jó levessel, adj hozzá egy kevés fejtér eczetet, főzd el a' mártást, szürd által szitán, tedd ismétjbele a' kácsákat, egy kis citrom héjjal együtt, 's fojtsd be még egy kevéssé. Végy azután harmintz vagy negyven veres hagymát, de egy diónál nem nagyobbakat, vágj le rólók alól feljül egy szeletet, 's főzd vízben egynehány szempillantatig; hagyd azután egy ideig hideg vízben, 's hámozd le a' felső felét. Azomban olvaszsz elegy darab vaját, tedd bele a' veres hagymákat, forgasd meg gyakran, hogy minden felől megpiruljanak, tölts reájok egy kis barna levest, adj hozzájuk egy kis sót és borsot, 's főzd meg puhára, de széljel ne quajlanak. Ha az asztalra akarod adni, a' kácsákat a' tál'

közepébe rakd, a' vereshagymákat pedig körös körül koszorú gyanánt. A' vad kácsák is ugyan e' képpen készítenek, de elmaradhat a' fojtott veres hagyma, mivel a' vadszaggal nem fér össze.

502. Kappan csigával.

Megsózván a' szép nagy kappant, készítsd el és süsd meg szép barnára, de ne szárazra. Csinálj sárga rántást, pergelj meg benne egy kevés zsemlye morzsát, adj hozzá egynehány szardellát, egy kis zöld petrezselymet, citrom héjat 's egy kevés veres hagymát, mind jól összeaprítva, önts reá jó levest, 's fél meszszely fejer eczetet, és főzd egy ideig mind együtt. Moss meg borban friss csigákat, tedd ezeket a' sült kappannal együtt a' mártásba, forrald fel együtt, tálald ki, 's add fölibe a' csigákat és a' mártást.

503. Kappan, hamis csiga mártásban.

Megsózván a' tisztított kappant, készítsd el és süsd meg, mint előbb; csinálj barna rántást, töltsd föl fele veres borral, fele levessel; végy hozzá hat szardellát, egy kevés veres hagymát, zöld petrezselymet, citrom héjat, mind jól össze aprítva, egy kevés tört borsot, és szeretsen dió virágot; forrald fel jól ezen mártást, tedd bele a' kappant, és fojtsd be mind addig, míg elég puha nem lesz; add fel azután az asztalra.

504. Galamb, befojtva.

Végy két vagy három galambot, sózd meg és készítsd el szépen; tégy rézlábasba egynehány szelet szalonnát, veres hagymát, és sárga répát; tedd reájok a' galambot, 's fojtsd be mindaddig míg szép barna nem lesz. Vedd ki azután, hints a' zsirjára egy kis lisztet, pergeld meg, töltsd fel levessel 's egy kevés jó eczettel; adj hozzá kevés citrom héjat 's egész borsot, 's forrald fel jól a' mártást; szüred által szítán; adj hozzá apró kapornát 's

két kanál téjfelt, tedd bele ismét a' galambot, fojtsd be még egy kevéssé, tsinálj fölibe vajtészta koszorút.

505. Fasirozott galamb.

Megtisztítván 's megáztatván a' galambokat, vágd fel a' hátakon, vedd ki a' húsokat, szárnyaikon, lábai-
kon fejeken kívül. Aprítsd össze a' galamb húst, egy kis velővel, zöld petrezselyemmel, citrom héjjal, egy téjben áztatott zsemlyével s' két elhabart tojással együtt; tedd medenczébe, adj hozzá két egész tojást, egy kanál téjfelt 's egynehány kifejtett rákfarkakat koczkásra aprítva, töltsd meg vele a' galambokat, 's varrd össze, hogy eredeti formájokat megkapják. Tégy azután rézlábasba egynehány szelet szalonnát, vereshagymát, petrezselyem gyökeret, és sárga répát; tedd reá a' galambokat, fedd be bekent papirossal 's a' fedővel, 's fojtsd be jól; önts reá több izben egy kis levest, hogy a' galambok semmi szint se kapjanak. Vedd ki azután a' galambokat, a' láb-
basban maradt gyökereket pedig fojtsd be barnára, hints reáj egy kis lisztet, önts fel levcssel, hagyd elfőni, szürd által a' levet szitán, tedd újra bele a' galambokat, 's add fel az asztalra.

506. Páczolt galambokat mint foglyokat készíteni.

Sózd be a' megtisztított galambokat, csinálj fölibek jó páczot, 's hagyd benne egy nap. Spékeld meg finomra aprított szalonnával, süsd meg lassan, 's önts meg több izben a' pácczal 's téjfellet. A' mártást e' képpen készítsd; keverj el jól fél meszszelet téjfelt egy kanál lisztel, tedd bele a' páczot valamint a' galambokról letsepgett zsirt, 's hosszukásra metélt citrom héjat is; forrald fel egy kevéssé; tálald ki a' galambokat talba, a' mártást pedig add fölibek.

507. Fialat pulyka karbonád frikandóban,

Köveszsz meg sós vízben egy megtisztított fiatal de nagy pulykát; vágd ki a' czombjait olly nagyon a' mint csak lehet, valamint a' szárnyait is; úgy hogy a' melljét is mind a' két felől hozzá vévén, karbonád formájú legyen. A' czombok' taontjait fejtsd ki egész az íz feléig de a' felének meg kell maradni, 's szépen kell kifejtteni; valamint a' szárnyakat is. Spékeld meg sűrűen finomra metélt szalonnával, csipkedd le a' szalonnát, hogy szép bodor legyen. Tégy rézlábasba egy darab sódart, egy borjú lábat, 's kevés metelő hagymát, tölts reá három vagy négy merő kanál barna levest: fedd be a' lábast fedővel, 's fojtsd be pártüzőn mind addig, míg a' karbonádok elég puhák nem lesznek, mellyeket azután kivévn, szürd által szitán a' mártást, szedd le a' zsírját, 's főzd addig míg glaszszá nem lesz; tedd újra bele a' karbonádokat, nyomd reá egy czitromnak a' levét, forgasd meg jól a' karbonádokat a' glászban, tálald ki azután, add fölibek a' csekély mártást; tzifrázd fel czitrom szelet koszorúval. Jó sóska mártásban is feladhatod.

508. Fasirozott pulyka.

Végy fiatalde jókora pulykát, köveszd meg, vágd fel a' bőrét a' hátán hosszában, 's fejtsd ki éles késsel a' csontjait, tsak a' czombjaiból és szárnyaiból nem. De ezt vigyázva kell tenned, ne hogy a' bőrét megsértse; azután végy fél font kövesztett borjú húst, aprítsd össze egy lud májjával 's egy kis szalonnával mintegy borsónyi nagyságúra, adj hozzá ugyan így aprított szarvas gombát 's egy rész csiperke gombát, fojtsd be vajjal, egy kevés zöld petrezselyemmel, kevés metelő hagymával, sóval és borsal; tedd mind ezt medenczébe, üss bele egy egész tojást 's egy tojás sárgáját, keverd el jól a' többivel, töltsd meg vele a' pulykát, 's varrd be a' hátán a'

bőrét. Rakd meg a' pulykát vékony szalonna szeletekkel, tekerd meg jól czérnával, 's tedd olly rézlábasba, melly följül nem nagyobb a' pulykánál; önts reá három merő kanál jó levest, fél meszszelel fejér bort, adj hozzá kevés zöld petrezselymet és metélő hagymát is 's hagyd lassan főni. Midőn már elég puha a' pulyka, vedd ki, tedd olly helyre, hol el nem hűl, vedd le tisztán a' mártásról; a'j zsirt, szüred által szitán, 's főzd addig, míg tsak kevés nem marad belőle. Szedd le azután a' szalonnát a' pulykáról, tedd ezt tálba, öntsd fölibe a' csekély levet, 's rakj apró befojtott krumplit a' tál szélére.

509. Paprikás Csirke. (Csibe, Pisellye),

Végy két vagy több csirkét 's vagdalt darabokra. Izsasz rézlábasban egy darab vaját, vagy zsirt, vess bele paprikát, szegfűborsot, vörös hagymát 's fojtsd be sárgásra — osztán az összevagdalt csirkét vesd közibe, 's ismét mind addig fojtsd, míg meg nem puhul, — hintsd be egy kalán lisztel, öntsd reá egy kevés hus-levét, adj hozzá gondolatot szerint annyi téjfelt, hogy a' mártása sűrű legyen — paprikázd meg 's add fel.

510. Riskásával fasiozott kácsa.

Szedd ki a' hátán felhasított kácsáknak csontjait 's töltsd-meg őket következőleg készített riskásával; párolj meg fél font kiszemzett riskását egy merítő kalán hus lében fél font csontvelővel, darab sódarral 's egy fej vöröshagymával együtt jó puhára, a' sódart és vöröshagymát kivetvén belőle keverj közibe 3 — 4 tojássze-két és sózd-meg. Az ezzel megtöltött kácsákat vard-he vékony spagétal, tedd egy lábasban fel-olvasztott írósvajba, rakj alul fölül tüzet 's fojtsd-be. Midőn feladod fojtsd-ki a' spagétot 's önts reá mártást.

511. Befojtott csirke vöröshagymával.

Hasítsd-fel a' szépen megkoppasztott csirkéket hátukon, de úgy, hogy mellők sértetlen maradjon, sózd-be őket 's párold-meg irós vajban; megfordítnod azonban nem szabad; ha megpuhultak, adj hozzájuk apróra szeldelt két vöröshagymát, egy kalán lisztet, egy kalán zsemlye morzsát 's kissé pergeld-meg, azután kevés hus levet, tejfelt, fél citromnak nedvét töltvén reá, adj bele apróra vagdalt citromhéjat, párold-még kis korrig 's tálald-ki.

512. Párolt csirke raguval töltve.

Kivetvén bélét a' megtisztított csirkének mosd-ki 's töltsd-meg raguval, de ne igen tele; összekötvén párold irós vajban lassú tűz felett; ha megpuhult hints reá egy kalán lisztet, pergeld-meg kissé, 's annyi hus levet öntvén reá, mennyi elég hogy leve elég sűrű legyen, párold még kis korrig, azután tálald-ki 's a' levet öntsd-reá.

513. Leforrázva főzött csirke burgonyával.

Tisztítsd-meg jól a' csirkéket, vágd négy részre 's forrald-fel eczetben vöröshagymával, babérlevéllel és sóval együtt; kenj-meg egy tálat irós vajjal. önts reá tejfelt, a' csirkéket tedd középre, körül pedig rakj burgonya szeleteket, leve közé hus levet töltvén forrald-fel még egyszer, 's öntsd a' csirkékre.

514. Fasirozott csirkék másképpen.

Hasítsd-be mindenik csirkének hátát hosszában, kiszedett húsait párold-meg irós vajban 's metéld kocskásra; olvasz-el egy lábashan irós vaját, vedd bele a' vagdalt húst, 's adj hozzá párolt csiperke vagy kucsmagombát, kifejtett rákfarkakat, apróra vagdalt petrezselyem zöldjét és citromhéjat; pergeld kis korrig 's

önts reá fél meszely tej sűrűbe habart két tojás' sárgáját ; ha zöld borsó van, azt is adhatsz három négy kalánnal hozzá, de már megpároltat; azon kívül sót, szerecsendióvirágot, kevés cukrot, 's mind ezt keverd össze jól, töltsd a' csirkékbe, vard-be őket, és igazítsd valódi formájokba, önts fölējök hus levest, 's párold még egy ideig, azután készíts vajmártást, adj hozzá rákvajat, kevés citrom - nedvet 's tálald - ki.

515. Fasirozott csirkék még másképpen.

Kiszedvén a' megkoppasztott csirkéknek belrészét, sózd- 's párold-meg őket hus lében; vagdald össze a' csirkéknek máját, zuzzát, fél font borju hus szeletet, darabka csontvelőt, tejbe áztatott fél zsemlyét, 's három tojásból készült habarékot apróra, adj hozzá sót, borsot, egy tojást, két kalán tejfelt 's keverd össze a' többivel; ha a' csirkék meghültek kend be őket, hátukat kivévén, a' vagdalttal, 's rakj reájok ki fejtett 's vékonyra szeldelt rákfarkat és kucsmagombát. Tégy egy lábasba írósvaját, petrezselyem zöldjét, kevés hus levet, a' csirkéket bele rakván adj fölül zsirral megkent papirost, a' lábast fedd - be 's alul fölül tüzet rakván párold a' csirkéket jó fél óráig; ha megpuhultak szedd ki őket 's rakd tálra; olvasz el egy lábasban írósvaját, vess bele két kalán lisztet 's kissé pergeld meg; adj hozzá jó hus levet, apróra vagdalt citrom héjat, írósvajban párolt csiperke- vagy kucsmagombát, petrezselyem zöldjét; forrald-fel keményen 's öntsd a' csirkékre.

516. Csirkék tárkony mártásban.

Peczkeld fel a' megtisztított csirkéket mint pecsenyéhez szokás; adj egy lábasba írósvaját, petrezselyem zöldjét, zellert, sárga répát, tárkonyt és citromhéjat, a' csirkéket tedd bele, fedd-be zsiros papirossal 's párold

jó puhára; ekkor a' csirkéket kiszedvén a' vagdaltat fojtsd jó barnára, hints reá egy kalán lisztet 's kissé megpergelve önts fölé jó hus levet; a' csibéket rakd tálba 's a' levet töltsd reá. Készíts azonban előbb fölvert hus gombóczt, melyeket hus lében megfőzvéntűzz mindegyikbe egy szál tárkonyt 's cziprázd fel velök a' tál karimáját.

517. Csirkék rák mártásban.

Négy részre vágván a' megtisztított csirkéket, párold meg őket írós vajban 's hus lében; végy 6 — 8 főtt rákot, epéjüket kivetvén tedd mozsárba 's törd jó apróra; pergelj meg egy krajtzáros zsemlyét zsírban, 's törd egy darabka lisztbe kevert írós vajjal és egy keményre főzött tojásszekével együtt a' rákok közé; a' törttet tedd bögrébe 's rá öntvén a' csirkék levét 's kevés hus levest, forrald fel, hogy a' mártás szép piros színt kapjon; ekkor szüred a' csirkékre, forrald fel még egyszer 's tálald ki.

518. Csirkék máj mártásban.

Vagdald a' szépen megkoppasztott 's vízbe áztatott csirkéket darabokra, adj egy lábasba írós vajat, petrezselyem zöldjét, citromhéjat, e' kettőt apróra vagdaltan, a' csirkéket fölé 's párold jó puhára. A' májat 's zuzzát lisztbe kevervén, adj mellé 2 — 3 zsemlye szeletet, két tojást 's rántsd meg zsírban, azután mozsárba őszvetörvén, tedd fazékba, önts reá a' csibék levét 's mellé még kevés hus levet, és forrald fel, nyomd bele fél citromnak a' nedvét, a' csirkéket rakd tálba 's a' mártást szüred reájok.

519. Csirkék citrom mártásban.

Hints a' szépen megtisztított csirkére kevés sót, tedd rézlábasba, írós vajat 's hus levet adván hozzá párold jó puhára; tégy bele kevés apróra vagdalt citrom-

héjat, két kalán lisztet, 's pergeld kissé; önts reá hus levet, hogy illő sűrű legyen; nyomd bele egy citromnak nedvét, forrald-fel még egyszer 's tálald-ki.

520. Csirke hamis csiga mártásban.

Olvasz-el egy lábasban zsirt, tégy bele apróra vagdalt vöröshagymát és petrezselyem zöldjét, 3 — 4 kalán zsemlye morzsát, két vagy három szálkáitól megtisztított 's darabokra metélt szardellát, 's kissé pergeld-meg; adj hozzá fél citromnedvet 's apróra metélt citromhéjat; rakd bele a' felkonczolt csirkéket 's párold egy ideig; önts reá két merítő kalán hus levet, párold még fél óráig 's tálald-ki.

521. Csirke rák vagdalttal.

Darabokra vagdaltván, a' hus lében megkövesztett csirkéket tedd hideg vízbe, hogy fejéren maradjanak; olvasz-el azután egy lábasban darabka irós vaját, hints bele két kalán lisztet 's kissé pergeld-meg; öntsd fel azon lével mellyben a' csirkék főttek, adj hozzá egy merítő kalán párolt zöld borsót, kevés párolt csiperke- vagy kucsmagombát, a' csirkéket rakd tálba, 's a' levet főléjük öntvén tedd félre hűlni. Nyomd-ki egy 2 krajtzáros zsemlyének tejbe áztatott héját 's törd meg mozsárban; sodorj el medenczében 6 lat rákvajat, de ne keményen, hogy piros maradjon, a' törtt zsemlyét bele kevervén, üss reá 5 tojást mindegyiket külön külön vegyítvén közé; adj hozzá egy kalán zsemlye morzsát, vékonyra metélt citromhéjat, kevés só és czukrot, és ha a' csirkék már meghűltek, e' keverékkel vond be egész tálatejét, hogy a' csirkék ne látszassanak, felül rakj szép hosszukás hasábokra szeldelt rákfarkakat és kucsmagombát, adj alul felül tüzet, hogy a' vagdalt szépen felfuffadjon.

522. Csirke szalonnával.

Ha a' megtisztított csirkéknek belrészét kivetted, sózd-meg őket; azután metélj oly széles és hosszú szalonna szeleteket, minő a' csirkék melle; az apróra vagdalt citromhéj, vörös- és fokhagymával, kakukfűvel 's fenyőmaggal meghintett szalonnát told a' csirkék bőre alá; önts följök borból, eczet 's babérlevélből készült páczot 's páczold egy egész nap; azután vond nyársra és süsd-meg; sülés közben gyakran öntözgesd a' pácz-czal. (Olvasz el egy lábasban darabka írós vaját; tégy bele két vagy három megáztatott, szálkáitól kitisztított 's apróra vagdalt szardellát, hints reá két kalán lisztet és pergeld-meg; önts reá azután annyi pácz levet, mennyi szükséges, hogy a' mártás elég sűrű legyen; adj hozzá 3 vagy 4 kalán tejfölt; kevés safrányt és citromhéjat 's forrald-fel; ha a' csirkék szép pirosra megsültek tedd tálba, 's a' mártást öntsd reájok.

523. Csirke kevert étekkel.

Megtisztítván 's megáztatván a' csirkéket, köveszd-meg hus lében; csinálj egy rézlábasban világos sárga higrántást, önts reá jó hus levet 's keverd-fel gyakran, adj hozzá citromhéjat, szerecsendióvirágot 's kevés safrányt, a' felkonczolt csirkéket tedd bele 's párold-meg; tégy mellé azután sós vízben megkövesztett 3 vagy 4 kartifíola rózsát és kifejtett rákfarkakat, írós vajjal 's petrezselyem zöldjével megpárolt csiperke gombát, marha hus lében főzött zsemlye morzsa gombócot, forrald-fel a' csibékkal együtt egypárszor, hogy izök a' lébe átmenjen; azután tálald-ki 's a' csirke czombokat a' kartifíola rózsával tedd szépen elrakva a' tál közepére.

524. Vén tyúk fekete mártásban.

A' megölt tyúknak vérét felfogván, a' tyúkot, ha időd engedi, hadd három vagy négy óráig koppaszatlan állai

állni, hogy jó porhanyó; legyen, azután megtisztítva 's darabokra vagdalva tedd rézlábasba, önts reá egy rész bort, ugyan annyi vizet és eczetet, és egy fej vörös-, három cikkk fokhagymával, babérlevéllel, bazsilikom-mal, kakukkfűvel és citromhéjjal párold mind addig míg jó puha nem lesz; pergelj-meg felolvasztott írósvajban két kalán lisztet, két kalán fekete kenyér morzsát világos barnára, a' levet öntsd reá 's a' tyuknak félre tett vérét bele kevervén forrald-fel még vagy kétázer, azután tálald - ki.

525. Kappan fejéren fojtva.

A' megtisztított és áztatott kappant besózáván pecz-keld-fel; adj egy rézlábasba írósvaját, jó marhabu levet, vöröshagymát, petrezselymet, zellert, sárga répát, citromhéjat, kakukkfűvet, pászternákot és bazsili-omot, tedd a' tyukot közepére, 's írósvajjal megken papirossal beborítván párold-meg jól, hogy a' vagdalt barna legyen, a' kappan pedig fejéren maradjon; ha a kappan tökélyesen megporhanyult, vedd-ki, a' lábasba pedig hints két kalán lisztét 's pergeld-meg, azután ad hozzá egy meritő kalán hus levet, kevés tejfelt, fűszert és barnított cukrot; forrald-fel jól, szürd keresztül szitán, a' kappant tedd bele 's forrald-fel még egyszer azután tálald-ki.

526. Kappan à la Dopf.

Dörgölj-meg egy megkoppasztott és besózott kappannak mellét citromnedvvel hogy feje maradjon, ad egy lábasba kevés bélzsirt, két fej vöröshagymát, szerecsendióvirágot, új fűszert, három vagy négy szekfűvel egy meszely bort 's ugyan annyi borecetet, a' felpeczkelt kappant tedd bele, rakj mellére négy citrom szeletet, fedd-be papirossal 's párold mind addig míg jó porhanyó nem lesz; azután tedd tálba, a' levébe ves egy darab lisztbe kevert írósvaját 's párold addig, mi

a' lé kocsonyásodni kezd, ekkor, szürd keresztül szitán 's öntsd a' kappanra.

527. Kappan osztriga mártással.

A' jól megáztatott kappant besózáván hagyd egy ideig sóban állni, azután süsd meg lassan, sütés közben gyakran öntözgetve irós vajjal; végy husz osztrigát, fejtse ki, és savanyas vizeiket egy edénybe töltvén, a' kappanokat párold meg felolvasztott irós vajban; végy továbbá finom zsemlye morzsát, aprított citromhéjat, 's az osztrigákhoz vetve kissé pergeld-meg; adj hozzá tejfelt, citromnedvet, öntsd reá az osztrigák nedvét, fűszerezd-meg 's forrald-fel; a' kappant add tálba 's a' mártást öntsd reá.

528. Kappan lencsével.

A' megtisztított kappant eczettel megfecskendezvén sózd-be 's hagyd kis korig sóban állni; megmosván egy meszely kiszemelt lencsét, főzd-meg hus lében jó puhára, tégy egy lábasba tojásnyi nagy 's kockásra vagdalt szalonnát és megmetélt vöröshagymát, adj hozzá két-káln lisztet, egy meritó kalán hus levet, citrom nedvét, kevés szardellavajat, metélt citromhéjat és fojtsd-be; a' liszttel meghintett kappant nyársra vonván, sebes tűz mellett süsd-meg hirtelen hogy megpiruljon, vond-le nyársról, tedd a' lencsével együtt, a' lábasba, és befedve párold fél óráig; ekkor öntsd a' lencsét tálba, a' kappant tedd középre 's czipfrázd fel citromhéjjal és petrezselyem zöldjével.

529. Pácztolt fogoly.

A' megkoppasztott foglyokat be sózáván 's eczetből, lorból, babérlevelekből, vöröshagymából és különféle páczoló füvekből készült páczzal leöntvén, hagyd egy ideig a' pácztban állani, azután spékeld-meg őket szalonnával, süsd meg lassú tűz mellett nyárson, add tálba, 's önts reá páczt lével készült kappan mártást.

530. Fasirozott foglyok.

Hagyd egy ideig a' megtisztított foglyokat sóban állani, azután süsd meg jó levesessen, ha megsültek vágd le mellhusukat, 's vagdald össze két fogolyra számítandó fél font borjúhussal együtt apróra, metélj közibe még három tojásból készült habarékot, tejbe áztatott 's ujjalag kinyomott fél zsemlyét is; sodorj el $\frac{1}{8}$ font irós vaját, tedd bele a' vagdaltat, adj hozzá kevés párolt kucsma- vagy csiperke gombát, 's keverd jól össze; üss reá két tojást, tégy hozzá két kanál tejfelt, fűszert, keverd el ujjalag 's a' vagdaltat kend a' foglyokra. Most rakj egy lábasba szalonnát, zellert, sárga répát 's aprított vöröshagymát; a' foglyokat ezek fölé helyezvén önts reájok még 4 — 5 kalán tejfelt, 's rakj alul felül tüzet; ha a' foglyok megpirultak, tedd tálba, a' vagdaltat pedig párold jó barnára; adj bele kevés lisztet, fél merítő kanál abárló levét, fél citrom nedvét, forrald fel, szürd keresztül szitán 's öntsd a' foglyokra.

531. Szalonka mártással.

Fenn maradt szalonkát, foglyot vagy fáczánt következőleg lehet ismét asztalra adni; a' szalonkák' vagy foglyoknak husát szeletenként lemetélvén, csontjaikat zsírban kisült zsemlye szeletekkel vesd mozsárba és törd össze; e' töredéket tedd lábasba, önts reá egy meszely vagy ha több lesz sem árt, somlyai bort, adj belé két levélke szerecrendióvirágot 's főzd addig. míg a' mártás jó sűrű lesz, ekkor szitán keresztül szürd a' tálba rakott husra, és zsírban süttött zsemlye szeletekből csinálj körüle koszorút,

532. Galamb forrázva főve.

Vágd a' megtisztított galambokat négy felé, sózd meg 's hagyd egy ideig a' sóban állni; adj egy lábasba félmeszely eczetet 's ugyan annyi vizet, egy fej szek-

fűvet . megtüzdelte vöröshagymát, babér levelet, bazsikomot és kakukfűvet; forrald - fel, a' galambokat rakd bele 's párold míg jól meg nem puhulnak, ekkor rakd tálba, a' levét szüred reá 's hintsd meg tormával.

533. Töltött galamb frikaszszéban.

Olvasz-el egy lábasban darabka irós vaját, 's ha két galambot akarsz megtölteni, vess a' lábasba négy kalán zsemlye morzsát 's pergeld-meg, ezután tedd bögrébe 's engedd kihűlni, add hozzá a' galamboknak apróra vagdalt zuzát, máját, három tojást, kevés össze metélt petrezselyem zöldjét, kevés sót, két kalán tejfelt 's keverd - el jól; e' keverékkel megtöltvén a' besózott galambokat tedd lábasba, adj fölilek két meritő kalán hus levet, egy zellert, egy sárga répát és petrezselymet, tégy a' lábasra megkent papirost és fődöt, 's párold a' galambokat mind addig, míg jó porhanyók nem lesznek. Ha felakarod adni az asztalra, készíts a' levéből jó vajmártást, de ne sűrűt; két galambra két tojást számítva, verd azokat bögrébe, adj hozzá fél citromnak nedvét 's keverd a' vajmártásba; ezt most tedd tűz fölé de fölforrni ne engedd; azután tálald ki a' galambokat 's a' frikaszét szüred fölé.

534. Párolt galamb kartifiolával.

Négy részre vágván a' megtisztított 's megáztatott galambot, tedd rézlábasba, adj reá kevés levet, darabka irós vaját 's párold míg jó puha nem lesz; ekkor kevés lisztet hintvén fölébe önts reá két meritő kanál hus levet, vagy ha a' galambok száma kívánja többet is; adj hozzá metélt citromhéjat, szerecsendióvirágot, befojtott kucsma- vagy csiperke gombát, kifejtett rákfarkakat, a' zuza és májból készült bekötést szeletekre metélve sós vízben megkövesztett 3 — 4 kartifiola rózsat, egy párszor forrald fel 's tálald-ki.

535. Párolt galambok burgonyával.

A' megtisztított és besózott galambot szalonnával megspékelve, tedd lábasba, adj hozzá kevés eczetet, hus levest, vöröshagymát, babérlevelet, citromhéjat, páczoló fűvet, 's párold míg puha nem lesz; ekkor kenj meg egy tálat szardella vajjal, öntözd meg tejfellel, rakj reá főtt burgonyából metélt szeleteket 's ismét szardella vajat; add fölé a' galambokat, e' fölé ismét burgonya szeleteket, hogy a' galambokból semmi se lássék csak lábuk; apróra metélt petrezselyem zöldjével hintvén-meg, adj reá tejfelt 's rákvajat, $\frac{1}{4}$ óráig párold befödve, azután tálald ki.

536. Párolt galambok citrom mártásban.

Ha a' galambot szépen megtisztítottad vágd négy részre, hintsd meg sóval, tedd lábasba, önts reá hus levest, adj hozzá apróra vagdalt petrezselyem zöldjét és citromhéjat 's befödve párold míg puha nem lesz; ekkor hints reá egy kalán lisztet 's párold tovább; végre annyi hus levest öntvén fölé, mennyi elég, hogy a' mártás elég sűrű legyen, nyomd bele fél citromnak nedvét, adj hozzá sáfrányt, szerecsendió virágot, néhány szelet citromot, forrald fel 's tálald ki.

537. Spékelt galamb kaporna mártásban.

Koppaszd, áztasd-meg a' galambokat 's hintsd-be sóval, önts reá azután ecetből, vöröshagymából, babérlevélből s' fenyőmagból készült páczot, hagyd a' páczban két nap állani, azután spékeld-meg szalonnával és süsd meg nyárson, de sütés közben gyakran öntözgesd pácz lébe kevert tejfellel. Páczot öntvén egy bögrébe tedd tűzhöz, 's két galambra keverj bele két kalán lisztet, ugyan annyi tejfelt, add hozzá a' galambokról lecsepegő levét is, ezen kívül kapornát, sáfrányt, még két kalán tejfelt 's apróra vagdalt citromhéjat ke-

vervén bele, forrald-fel; 's önsd a' tálra alkalmazott galambokra.

538. Galamb fekete mártásban.

Besózáván a' galambokat vágd négy részre, és tedd lábásba, önts reá ecetet 's huslevest, adj hozzá páczoló fűvet, egy fej vöröshagymát, citromhéjat 's párold míg jó puha nem lesz; olvasz - el egy lábásban darabka írósvaját, 's négy galambra három kalán lisztet kevervén bele, barnítsd-meg szépen; önts reá a' galambok levét, adj hozzá három kanál tejfelt, keverd bele a' galambok véréit, melyet leölésükkor felfogtál 's a' vöröshagymát és páczoló fűvet ki vetvén belőle töltsd a' galambokra, forrald fel még egyszer 's tálald ki.

539. Galamb sóska mártásban.

Hus lébe fojtván a' négy részre vágott és megsózott galambokat, olvasz-el egy lábásban írósvaját 's egy marok össze metélt sóskaét vetvén reá, párold-meg; tedd hozzá később a' galambokat is 's párold együtt, azután adj bele lisztet vagy zsemlye morzsát, önts reá hus levest, 's a' galambokból kiszivárgott levet is hozzá töltvén, forrald-fel 's tálald-ki.

540. Fasirozott galambok.

Hasítsd-fel a' jól megtisztított 's megáztatott galamboknak hátát, szedd-ki csontjaikat 's készítsd-el azon módon, mint a' fasirozott csibéket.

541. Galambok lencsével.

Hintsd-be a' megtisztított, besózott galambot páczolófűvekkel. bőre és husa közé dugj egy szelet szalonnát, páczold meg ecetben és süsd meg! nyárson. A' megfőtt lencsét szalonnából, lisztből, vöröshagymából, kevés borecset és hus levesből készült mártásba öntvén adj hozzá apróra metélt petrezselyem zöldjét és citromhéjat,

ha a' galambok jól megpirultak tedd a' lencse közé, párold még kis korig 's tálald ki.

542. Vad kácsa fekete mártásban.

Darabokra szeldelvén a' megáztatott vad kácsát tedd rézlábasba, 's adj hozzá sót, eczetet, bort, hus levest, egy fej szekfűvekkel megtüzdelte vöröshagymát, babérleveleket, citromhéjat, kakukfűvet, bazsilikomot, és párold míg jó puha nem lesz; olvasz-el egy lábasban darabka írósvajtot, hints bele egy kalán lisztet, két kalán fekete kenyér morzsát, pirítsd meg; azután keverd a' kácsa közé; önts bele kevés tejfelt, forrald fel 's tálald ki.

543. Vad galamb barna mártásban.

A' megtisztított vad galambot négy részre szelvéntedd lábasba, önts reá eczetet, hus levest 's kevés bort; tüzdelj-meg egy fej vöröshagymát szekfűvekkel 's tedd a' galamb mellé citromhéjjal, két czikk fokhagymával, két babérlevéllel együtt, 's párold míg jó puha nem lesz, olvasz el azután egy lábasban ludzsírt, pergelj-meg benne fekete kenyérmorzsát barnára, keverd a' galamb levébe 's párold tovább; $\frac{1}{4}$ óra múlva kivetvén belőle a' babérlevelet és vöröshagymát, tálald ki.

544. Vad galamb leforrázva főve.

Darabokra aprítván a' megtisztított és sóval behintett galambokat, tedd lábasba, adj hozzá eczetet, kevés bort és vizet, vöröshagymát, páczoló fűvet, fődd-be 's párold míg jó puha nem lesz; azután tálald ki, tölts reá levéből, hints meg zsemlye morzsával, 's öntsd -le forró zsirral és abban pergelt vereshagymával.

545. Tormás tyúk.

A' megkoppasztott tyúkot öntsd -le rövid pácczal hogy porhanyó legyen, husa és bőre közé dugj egy darab szalonnát, tedd felolvasztott írósvajra, adj hozzá kevés pe-

trezselyem zöldjét, vöröshagymát apróra metélve, fél meritő kanál hus levet 's párold míg jó puha nem lesz. Forralj-fel egy fazékban káposzta levet, vess bele egy fej szekfűvekkel megtüzdelt vöröshagymát, szerecsendióvirágot 's borsot, tedd bele a' tyukot 's forrald-fel még egyszer. Kitalálván adj fölé bőven reszelt tormát, de a' vörös hagymát vedd kibelőle. Ez erdélyi étel.

546. Barnára' párolt csirke.

Tisztítsd - meg a' csirkét, ha nagyon apró hagyd egészen, ha nagyobb vágd darabokra, sózd-meg 's tedd lábasba szeletekre vágott szalonnával, vöröshagymával, sárga répával, zellerrel, pásztinákkal, petrezselyemmel, egy darab sonkával, egész fűszerekkel, néhány mogyoró hagymával, csiperkegombával egy meritő kanál jó huslével 's párold jó puhára, míg puha nem lesz, azután tedd a' csirkét más edénybe, hints leve közé kevés lisztet, pirítsd-meg ezt benne, önts reá 's keverj össze vele két icze jó barna levet 's egy meszely jól elfőtt fejr bort, a' levet főzd-be így illó sűrűség- és barnaságig 's szürd a' csirkék fölé.

547. Csirke vajas mártásban kartifiolával.

Olvasz-fel egy darab irós vaját, de csak melege, né forróra, hints bele két kalán lisztet 's kissé puffaszd föl; tölts reá jó hus levest, adj hozzá két kanál tejfelt, főzd el együtt jól; e' levet szitán átszűrven, az előbb elkészített csirkét tedd bele 's forrald mind addig, míg jó puha nem lesz. Az alatt a' virágos káposztát vagy kartifiolát megtisztítván, főzd-meg sós vízben; ha rózsái kicsinyek, hagyd egészen, a' nagyobbakat vagdald darabokra, és torzsájával együtt add a' mártásba, melybe még kevés szerecsendióvirágot is vethetsz. Ha ki akarod tálalni, tedd a' csirkét a' tál közepére, a' kartifiolát rakd a' tál karimájára 's a' mártást öntsd a' csirkére.

548. Párolt csirke metélttel.

Forrald fel a' csirkét fazékban, de egész forralás csak néhány perczig tartson, azután darabokra vagdalván párold $\frac{1}{4}$ óráig felolvasztott írós vajban, hintsd meg liszttel, sózd meg 's párold míg jó puha nem lesz. Készíts az alatt két tojásból metéltet, főzd meg hus lében, szürd le és add a' csirkéhez. Ha a' levet néhány tojásszékkal sűríted-meg, még szebb lesz, fűszerül pedig szerecsendió virágot adhatsz hozzá.

549. Párolt csirke riskásával.

A' csibét megkoppasztván tedd rézlábasba, írós vajjal, jó kiszemelt és megmosott riskásával, kevés sóval, egy fej szekfűvel megtüzdelt vöröshagymával, két merítő kanál forró vízzel 's párold mintegy három óra negyedig, azután tálald ki 's add-fel.

550. Fojtott csirke bajor módra.

Végý jó husos csirkét, koppaszd-meg, készítsd el mint szokás, spékeld-meg szalonnával 's vágd két felé; rakj meg egy lábat szalonna szeletekkel, szintén szeletekre metélt vöröshagymával, a' csirkét tedd bele, de úgy, hogy szalonnával megtüzdelt része föl felé álljon, önts reá kis tejfelt 's annyi fejbort, hogy a' csirkéket elborítsa adj hozzá fekete borsot, szekfű borsot, hintsd meg finom zsemlye morzsával, tégy fölé néhány darabka írós vajat, rakj alul fölül parázs tüzet, 's fojtsd be mind addig, míg puha nem lesz, 's kevéssé meg nem barnul.

[551. Töltött csirke.

Megtisztítván a' szép husos csirkéket áztasd egy ideig meleg vízben, hogy szép fejr maradjon; azután hátán felhasítván csontját, szárnyait és czombjait kivévén, szedd ki óvakozva; végý fél font borjú hust, bőrét 's inas részeit leszedvén, adj hozzá darabka szalonnát 's

vagdald össze apróra, áztass egy meghámozott zsemlyét tejbe és nyomd ki, üss hozzá két tojást, keverd a' tűz felett még meg nem sűrűsödik; említett borjúhúst pedig a' zsemlyével együtt mozsárban jó apróra megtörvén, adj hozzá kevés szerecsendióvirágot és sót, a' csirkéket töröld meg száraz ruhával töltsd meg a' vegyülettel, vard be 's add neki szokott formáját; azután takard be vékony szalonna szeletekkel, tedd sárga répával, petrezselyemmel és pászternákkal lábasba, tölts reá két meritő kalán hus levet, párold mintegy fél óráig, 's készíts hozzá csiperke gomba mártást. Ha kitálalni akarsz a' szalonnát szedd le, a' csirkét tedd tálba 's a' mártást öntsd reá.

552. Befojtott galamb fűszeres zöltségekkel.

Két felé hasítván a' számra 4 vagy 5 megtisztított galambot tedd rézlábasba; adj hozzá két kalán apróra vágott csiperke gombát, egy kalán szintén apróra metélt tárkonyt, fél kalán mogyoró hagymát, ugyan annyi petrezselyem zöldjét, késhegyni porrá tört bazilikomot, fél késhegyni szintén porrá zuzott babérlevelet, fél kalán sót, kakukfűvet egy csipetnyit, késhegyni fekete borsot és szerecsendió virágot, fedd be az edényt, tapaszd be és fojtsd parázs tűz felett. Tálalás előtt vegyíts a' fűszeres lébe két meritő kalán barna levet, egy citromnak nedvét, forrald fel 's öntsd a' galamb fölé.

553. Leforrázva főtt kácsa tárkonyos lében.

Megfőzvéen egy pár kacsát fazékban, darabold el; azután tedd lábasba, adj hozzá sót, egész fűszereket, szeletekre vágott vöröshagymát, egy marok tárkonyt, két pohár ecetet, ugyan annyi hus levet 's forrald fel pártüzen, úgy hogy a' leve harmad résznyéig lefőjön. Tálaláskor szedd le a' leszűrt lének zsirját, keverj közibe egy kalán apróra vágott tárkonyt 's öntsd a' kácsa fölé.

554. Befőjtött kácsa citromhéjjal.

Tedd a' koppasztott, áztatott, és sózott réczét lábasba, melyet előbb darabka irós vajjal és szeletekre vágott vöröshagymával kiraktál, adj hozzá többféle fűszert és gyökeret 's pároltasd csöndesen; egy óra negyed múlva nézd-meg, ha leve befőtt 's fenekén a' vöröshagyma megpirult, tölts rá kevés zsíros marha huslevest, 's a' kácsát megforgatván az edényt tapaszd-be, rakj alá 's fölé pártüzet, 's fojtsd be lassan egész másfél óráig; azután levét leszűrvé és zsirját leszedvé, adj hozzá hosszú vékony hasábkákra vagdalt citromhéjjat, forrald-fel, nyomj bele egy citrom' nedvét 's tálald-ki.

555 Kácsa tejfeles mártásban.

Vonda' mindenképp elkészített kácsát nyársra, sebes tűz mellett süsd meg hirtelen, de még is úgy, hogy kevéssé veres maradjon; tedd lábasba, önts reá fél pint jó tejfelt, adj hozzá két babérlevelet, fedd-be, sózd- fűszerezd-meg egy kevéssé, párold még mintegy óra negyedig 's tálald-ki.

556. Kácsa osztriga vagy csiga mártalékkal.

Barnára párolván a' kácsát szalonnával, vöröshagymával, só, bors, petrezselyem, zeller, pászternákkal és szerezsendióvirággal együtt, önts fölébe osztriga vagy csiga mártást, melyeknek mikénti készítéséről fennebbi számainkban már szóllottunk,

557. Almával töltött sült kácsa narancs és citrom lével.

A' megkoppasztott kácsákat darabokra szeldelt almával, melyre előbb czukrot hintél narancs és citrom nedvet nyomkodtál, megtöltvé, vard be, vond nyársra és süsd-meg; dörzsöld le az alatt négy narancsnak héját czukorral, 's a' narancsok levét facsard a' narancshéjas

czukorral, így szintén még hat citromét is; adj hozzá egy meritő kalán vizet, fölkeverve melegítsd meg, de fel ne forrald tüznél, 's mikor a' részét tálra teszed, melyet sütés előtt meg is kelle sóznod, e' levet öntsd fölébe. Ha akarod, sült gesztenyét is tölthetsz kácsádba, csak jegyezd-meg hogy mielőtt feladnád, a' czérnát vagy spágétot mellyel bevartad, fejtse-d-ki.

558. Kácsa francziásan.

Megspékelvén a' kácsát szalonnával, süsd meg felében, harmadában, azután a' nyársról levonttat tedd lábasba egy meszely jó vörös borral, ugyan annyi jó leves-sel, néhány sült és meghámozott gesztenyével, két vagy három fej apróra vágott vöröshagymával, kakukfűvel, bors, szerecsendióvirág, zsemlye morzsával és kakukfűvel együtt, fedd be jól az edényt 's hagyd mintegy fél óráig párolódni gyöngé tűz fölött; ha elég puha találod-ki 's öntsd rá levét.

559. Kácsa görögösen.

Végý négy apróra vagdalt articsókát, egy meszely leforrázott és megtisztított zöld babot, tedd forró vízbe 's főzd-meg, vizét leöntvén tedd rézlábasba, adj hozzá darabka írós vaját, aprított csiperke-gombát, kevés szintén megapritott csombort, petrezselyem zöldjét, mogyoró hagymát, kevés lisztet, két kalán borjnhus levet, egy pohár fehér bort, 's főzd mind addig, míg egész leve be nem fő; végre önts reá kevés barna hus levet, nyomj bele citromnedvet, sózd- és borsold-meg. Mig e mártalékot készíted, párolj-meg négy részre vágott két kácsát néhány szelet szalonnával, petrezselyemmel, pászternákkal, zellerrel, vöröshagymával és a' szükséges fűszerrel együtt jó puhára, tedd tálra 's a' mártást öntsd fölé.

560. Fajdtyuk befojtva.

Megkoppasztván a' fajdtyukot bontsd fel 's áztasd-meg; mellét szalonnával meg-spékelvén tedd magas lábasba melybe előbb fölszeldelt szalonnát, paszternákot, petrezselymet és vöröshagymát tettél, adj fölé hat babérlevelet, két kávé kalán egész borsot, ugyan annyi szekfűborsot, fél annyi szekfűvet, két darabka gyömbért, egy kis sót, rakj alul fölül tüzet 's párold így lassan; fél óra múlva, midőn leve már szinte egészen befőtt és a' vöröshagyma barnulni kezd, tölts reá egy pint bort, tapaszd be az edényt vastag íesztával, 's alul fölül tüzet rakván fojtsd be mind addig, míg a' husmeg nem puhul. Készíts az alatt tojasnyi - nagy író szirből vagy zsirból 's egy kalánnyi lisztből rántást, pirítsd folytanos kavarással mellett barnára, önts reá annyi hus levet hogy jó híg legyen; adj hozzá egy pohár bort, négy mogyoró hagymát, négy babér levelet 's főzd egy óráig; azonban csak csendesen hogy a' felszált zsirt leszedhesd, azután szürd-át, adj hozzá vajban pergelt 's megapritott csiperke gombát, ugyan annyi kakastaréjt és vesét, tálald-ki 's tedd bele a' fajdtyukot. Ha a' fojtás tökélyesen ment végbe, a' fajdtyuk mellének vörösnek kell lenni, 's ez sokkal kellőbb tekintetted ad neki. Levét ha kedvet tartja megsvanyithatod citrom lével.

561. Fácán angolosan.

Hasítsd-fel a' szépen megtisztított fácánnak hátát, szedd-ki csontjait, 's töltsd-meg olyan töltelékkel minővel a' kappant vagy csirkét szoktad megtölteni; a' vágást bevarván add-meg neki előbbi formáját, azután takard-be szalonna, sonka és citromhéj szeletekkel, tégy ezekre papirost, kösd-be 's tedd zsirral vagy író vajjal megkent serpenyőbe, és süsd meg vagy kemenczében, vagy parló edényben két tűz között. E' közben olvasz fel egy lábásban darabka író vajat vagy ludzsirt,

adj bele sonkát, szekfűvet, apróra vágott csiperke gombát, babérlevelet, kevés lisztet, barna levét 's egy citromnak nedvét, forrald-fel, szedd-le zsirját és öntsd a' tálba helyezett fácánra.

562. Fácán olaszosan.

Főzz-meg 10-ed rész osztrigát félig, tedd rézlábasba egy darabka irós vaj, a' fácánnak apróra vágdalt mája, néhány gyöngye vöröshagyma, bors, só, szekfűborssal, petrezselyem zöldje és fűszeres zöltségekkel együtt; tedd tűz fölé, párold egy ideig, azután töltsd a' fácánba, tedd ezt rézlábasba kevés provánszi olajjal, petrezselyemmel, vöröshagymával, citromnedvvel és bazsilikommal, 's párold egy ideig; azután vedd-le a' tűzről, vond nyársra, takard-be szalonna szeletekkel, kötözd-be papirossal, és süsd meg a' fácánt; az alatt párold-meg néhány osztrigát maga levében; tégy négy elsodort tojásszéket rézlábasba, adj hozzá koczkásra vágott fél citromot, kevés tört borsot, szerecsendiót, apróra vágott petrezselymet, szardellát, hasonlólag apróra vágottat, kevés olajot, egy pohár fehér bort, egy darab irós vaját, kevés sonka levét, tedd tűz fölé és sűritsd-meg, de vigyázz, hogy meg ne kozmásodjék; azután tedd hozzá az osztrigát 's fűszerezd-meg inyed szerint. Ha a' fácán megsült tedd tálba 's öntsd reá a' mártást.

563. Fürj riskása koszorúval.

Tedd a' megtisztított fürjet pároló edénybe vagy is rézlábasba, adj hozzá néhány szelet szalonnát, darabka borju hust, kevés sót és jó fehér bort, kevés jó huslevét 's párold csendesén gyöngye tűz fölött. Ha megpuhult a' fürj, vedd-ki, a' mártásról szedd-le zsirját, szűrd által szitán, 's önts a' tál közepére helyezett fürjek fölé. A' tál karimájára pedig csinálj riskása koszorút következőleg; főzz-meg jó levesben fertály font riskását jó sűrűre, adj hozzá melegen három tojásszéket, keverd-

el, sózd és fűszerezd - meg ; a' tál szélét bekenvén írósvajjal a' riskását rakd-rá koszorú idomban.

564. Hurosrigó szalmiban.

Koppasz-meg nyolcz hurosrigót, bontsd-ki, hasítsd két felé, vedd-ki minden csontját, verd sulyokkal laposra és süsd - meg egy keveset, vagy pirítsd - meg felolvasztott szalonnában. Bélöket összevágván több kappanmáj- vagy pedig egy ludmájjal, mindenféle izes zöldséggel, $\frac{1}{4}$ font apróra vakart szalonnával, törött fűszerrel es majoránnával együtt, sózd - meg ; a' vágott-nak felét egy tál fenekére kenvén, a' széthasogatott hurosrigókat, mellyek mindegyikének felül maradandó felét a' megmaradt vagdalttal bekented, rakd fölé, és süsd-meg vagy kemenczében, vagy alá 's fölé rakott pártüz mellett. A' husból kifejtett csontokat törd-meg jól mozsárban, 's párold-meg kevesé zsirban vagy írósvajban, egy font koczkásra vágott borjúhussal, darabka szintén megvagdalt sonkával, fél fej vöröshagyma 's több csiperke gombával együtt ; azután tölts reá egy icze jó erőtadó- és ugyan annyi jó barna levest, hagyd főni egy óráig, és szürd át tiszta ruhán ; e' leve keverj azután egy merítő kalán barna mártást, főzd - be illő sűrűségig, végre pedig öntsd a' hurosrigókra.

565. Vadlud befojtva.

Tedd a' megkoppasztott vadludat, mellyet előbb mindig meg kell páczolnod, és pedig ha koros huzamós ideig, lábasba, mellyet szalonna és vöröshagyma szeletekkel kiraktál, sózd-meg, adj hozzá négy babérlevelet, kevés fűszert, 's az edényt befödvn rakj alul fölül pártüzet és párold, de vigyázz, hogy kiszivárgó leve meg ne kozmásodjék ; azért, mihelyest sárgulni kezd, fedd-be jól az edényt, tapaszd-be, adj alul fölül tüzet, és a' ludat fojtsd-be csendesen. Másfél óra mulva megnézheted, ha nem lenne elég puha, párold tovább. Az-

alatt piríts - meg zsirban egy tányér nyers burgonyát, tálaláskor add a' lud mellé, az átszűrt mártást pedig önts fölibe.

566. Vadlud tejeles mártásban.

Párold a' ludat szalonnával és vöröshagymával lábasban, mind addig, míg világos barna nem lesz; azután vedd-ki, darabold szét, a' lábasban maradt zsirba hints kevés lisztet, melyet megpirítván ereszs-fel egyenlő mennyiségű víz és eczettel, adj hozzá tejfelt és citromot, készíts belőle mártást 's öntsd a' lud fölé; végre még babérlevelet és kakukfűvet vetvén hozzá, sózd egy ideig, azután tálald-ki.

567. Szárcsa párolva.

Tölts egy lábasba egyenlő mennyiségű eczetet és vizet, adj hozzá kakukfűvet, babérlevelet, citromhéjat, vöröshagymát, sót és forrald-fel együtt; azalatt vond-le a' szárcsának bőrét, konczold-fel, mosd-meg többször, tedd a' forró lébe 's párold mind addig, míg jó puha nem lesz; ekkor készíts egy más lábasban rántást, tölts reá azon léből, mellyben a' szárcsa párlódott 's ugyan annyi borsó levét; forrald-fel együtt 's borral meghigítván a' szárcsát tedd bele és párold még kevés ideig, azután rakd tálba, 's a' mártást szűrd fölé.

II. CZIKKELY.

Beccsináltak, 's vagdalt aprólékok.

568. Borjú fej frikaszszében.

Forrázd le a' borjú fejet sós vízben, vedd ki mindön már elég puha, 's tedd hideg vízbe. Olvaszsz el egy darab vaját, adj hozzá két kanál lisztet, pergcd meg

egy ke vessé, tégy hozzá közepén ketté vágott vereshagymát 's egy kis zöld petrezselymet is; öntsd fel levessel, 's hagyd elfőni. Vágd el a' fejet egyenlő darabokra, tedd azután rézlábasba, szűrd reá a' mártást; adj hozzá egy kevés tört szerecsen dió virágot, 's forrald fel együtt. Előbb hogy sem feladnád az asztalra, üss három tojás sárgáját fazékba, habard el jól, öntsd reá a' mártást, tedd a' fazekat pártűz mellé, habard mind egyre, míg sűrűs nem lesz; tálald ki a' borjú fejet egy tálra, a' mártást fölibe, 's rakd meg a' tál szélét vajás tészta koszorúval.

Éppen e' módon egészen is hagyhatod a' borjú fejet, a' mártást citrom lével megsavanyithatod, 's citrom héjat is főzhetsz vele, de ekkor elmarad a' zöld petrezselyem, 's a' szerecsen-dió virág; ellenben pirítsd meg egy zsemlyének a' morzsáját vajban szép sárgásra; ha már elkészítetted a' mártást — a' mint feljebb mondtott — tojással, tedd a' borjú fejet hosszú tálba, öntsd reá a' mártást, 's hintsd be az egész fejet a' pirított zsemlye morzsával. Három szegletű nagy zsemlye szeleteket is süthetsz zsirban, 's megrakhatod vele a' tál szélét.

569. Spárgával, rákkal és zöld borsóval töltött borjú szegy.

Mosd meg jól a' borjú mellett, és készítsd el, hogy megtölthesd; a' tölteléket pedig tsináld ekképpen: márts be tejbe egy zsemlyét, főzd meg a' spárgát és a' rákot, tisztítsd ki héjjából, 's vagdald el a' spárgával együtt apró kockákra; a' héjból rákvajat csinálván, nyomd ki és vagdald meg a' zsemlyét zöld petrezselyemmel, és fojtsd be vajba; add hozzá a' spárgát, a' rákfark' belét, a' zöld borsót, és fojtsd be újra mind együtt még egy ideig; azután sózd és fűszerszámozd meg, 's hűtsd ki; üss bele egy egész tojást és egy tojás sárgáját, keverd

jól el és töltsd meg vele a' mellet; tedd serpenyőbe, önts reá marhahús levest, 's fojtsd be puhán. Ha tálni akarsz, készíts csiperke gomba mártást; 's öntsd a' borjú mellre.

570. Borjú szegy glászhan.

Válasz el az oldalbordájától egy szép borjú szegyet 's köveszd meg ekképpen: tedd forró vízbe 's főzd egynehány szempillantatig, vedd le a' tüzről, 's tedd hideg vízbe, mellyben azomban csak egynehány minutáig hagyd. Spékeld meg öt vagy hat sorosan finomra metélt szalonnával, ennek hegyét éles késsel vagdald el, hogy olyan formájú legyen, mint egy tövises disznó: tedd rézlábasba, egynehány sódar szeletekkel, mogyoró vagy metélő hagymával, 's egy csomó zöld petrezselyemmel együtt, önts reá barna levest, fedd be és fojtsd be mind addig míg jó puha nem lesz. Azután vedd ki a' borjú mellet, szűrd által szitán a' levét, öntsd rézlábasba, és főzd lassan míg glászsza el nem fő, 's csak kevés marad belőle; forgasd meg benne mellét, hogy minden felől, kiváltképpen pedig a' spékelt részén glászszal be legyen vonva, tedd a' tál' közepére, öntsd reá a' csekély mártást, 's csinálj koszorút ekképpen: csinálj jó vagdaltat fél font borjú húsból, nyolcz lat szalonnából, egy reszelt 's téjben áztatott zsemlyéből, mind jól öszveaprítván 's moszárban apróra törvén, adj hozzá két vagy három tojás' sárgáját hogy tésztává legyen; apróra vagdalt mogyoró hagymát és zöld petrezselymet; hints be egy gyúró deszkát lisztel, 's formálj a' keverékből vastag kolbászt, főzd meg marha hús levesben, vágd késfoknyi szeletekre, rakd be vele a' tál' szélét koszorú formán.

571. Borjú szegy szagóval.

Fejtsd ki a' szegyet oldalbordájiból 's köveszd meg. Tégy rézlábasba szeletekre vagdalt szalonnát, vereshagy-

mát, sárga répát, tedd reájok a' szegyet, 's fojtsd be lassan; midőn már szépen megpirult, vedd ki, hints a' zsírára két kanál lisztet, pergeld meg, töltsd fel levestel, adj hozzá egynehány kanál jó eczetet, főzd el vele, szűrd által szitán, tedd bele ismét a' szegyet kevés hoszszukásra metélt citrom héjjal, 's öt lat tisztított szagóval, fojtsd be mind addig, míg a' szagó puha nem lesz. Ha tálalsz, tedd a' szegyet a' tál közepére, a' mártást pedig öntsd fölibe.

572. Borjú szegy citrom mártásban.

Megkövesztvén a' borjú szegyet, tedd egynehány minutáig hideg vízbe; szedd le a' habját; metélj belőle vékony szeleteket. Tégy egy darab vaját serpenyőbe, olvaszd el, adj hozzá két kanál lisztet, pergeld meg, de ne barnára, töltsd fel jó levestel, tedd bele a' borjú hust egy kis citrom héjjal 's egy citromnak a levélvel együtt, főzd mind addig, míg eléggé puha nem lesz.

573. Borjú agyvelő citrom mártásban.

Olvaszsz el egy darab vaját, adj hozzá egy jó kanál lisztet, pergeld meg egy kevéssé, vágj ketté közepen egy veres hagymát, tedd ezt is bele, 's töltsd fel jó levestel; elfővén a' mártás, vedd ki belőle a' vereshagymát, tégy bele citrom héjat, egy citromnak a' levélvel együtt. Főzd meg az agyvelőt sós vízben, fejtsd le a' bőrét, vagdald el egyenlő darabokra, mártsd levert tojásba, forgasd meg fele zsemlye morzsában 's fele lisztben, és süsd meg zsírban; tedd végre a' mártásba, hagyd még egy kevéssé főni; — 's készen lesz.

574. Borjú karbonád kapornával.

Kifejtvén a' karbonádból a' csontokat, verd meg 's adj neki szép kerek formát, sózd meg, kend meg olvasztott vajjal, hintsd be finom zsemlye morzsával, és süsd meg szépen rostélyon, tedd azután egy tála, önts reá

egy meszszeley jó téjfelt, tégy fölibe egynéhány darab vaját, aprított citrom héját és kapornát; rakj alól fölül pártüzet, forrald fel, 's nyomd reá végre egy citromnak a' levét.

575. Borjú karbonád barnára fojtva.

Végy annyi borjú karbonádot, a' mennyi tetszik, mosd meg tisztára, fejtsd le jól a' bőrt a' csontról, úgy hogy a' csont addig, a' hól a' hús kezdődik, egészen tiszta legyen; veregesd meg azután jól, formálj belőle széles késsel kerek karbonádot, és sózd meg. Tégy rézlábasba egynéhány szelet szalonnát, vereshagymát és sárga-répát, mind szeletekre vagdalva, tedd reájok a' karbonádot, fojtsd be lassan, forgasd meg több ízben, hogy mind a' két oldalán megpiruljon, vedd ki azután, hints egy vagy két kanál lisztet a' befojtottira, 's pergeld meg szépen; töltsd fel levestel, 's hagyd a' mártást fél óráig főni; azután pedig szűrd által szitán, szedd le a' zsírt, tedd bele a' karbonádot, kevés citrom héjjal 's egy citromnak a' levével együtt; táld ki végre csinosan koszorú formára, önts fölibe a' mártást, 's hintsd meg hoszsukásra metélt citrom héjjal.

576. Spékelt borjú hús szeletek.

Vágj le a' borjú czoibról két újni szélességű 's négy újni hoszsaságú szeleteket, de ne igen vastagokat, spékeld meg vékonyra metélt szalonnával, sózd meg egy kevésbé, 's tedd forró zsírba; tűzz azután egy fej vereshagymát új fűszerrel tele, tedd ezt is a' zsírba, 's pergeld meg sárgás barnára; hints egy kevés lisztet és zsemlye morzsát a' szeletekre, 's fojtsd be mind addig míg barna nem lesz; önts rá egy merő kanál levest; add hozzá egy citromnak a' levét, kevés aprított citrom héjjal, két aprított szardellával 's kevés szerecsendió virággal együtt; moss meg tisztára friss csigákat borban, 's forrald fel. A' csigákat ki is fejtethed.

577. Borjú czomb füstölt nyelvel spékelve.

Végy középszerű nagyságú czombot, mosd meg és sózd meg; metélj el főtt füstölt nyelvet, egynehány szardellát és kevés velőt hoszszukás darabokra, csinálj keskeny késsel lyukakat a' czombban, spékeld meg felváltva nyelvel, szardellával és velővel; azután rakd meg egy rézlábas' vagy serpenyő' fenekét vajjal, új fűszerel megtüzdözött három fej vereshagymával, 's egy citromnak a' levével és héjjával; tedd reá a' czombot, önts reá egy messzely bort, 's felényi levest, fedd be jól, rakj alól felül pártüzet, 's fojtsd be két óráig lassan; de el ne mulaszd több ízben megforgatni. Ha már tökéletesen elfojtódott és puha, apríts össze egy marok kapornát, tedd a' czombot más rézlábasba, szürd reá a' mártást, add hozzá a' kapornát egynehány kanál téjfellel együtt, fojtsd be még egy ideig; tálald ki egy tálra 's a' mártást fölibe öntvén add fel az asztalra.

578. Töltött borjú czomb, mártással.

Végy gyenge czombot, vágd fel alól, fejtsd ki belőle a' csontot és a' húst, aprítsd össze két, téjben áztatott zsemlyével, egynehány szardellával, két kövesztett borjú miríggel, kevés citrom héjjal 's csekély kakukfűvel együtt; tedd azután medenczébe, adj hozzá három kanál téjfelt, négy egész tojást, kevés tört borsot, söt és szerecsen dió virágot, keverd mind ezt jól el, töltsd meg vele a' czombot, kösd be zsineggel, sózd meg és fojtsd be, mint az előbbi; csinálj mártást téjfelből, tedd tálra a' czombot, öntsd fölibe a' mártást; főzd meg egy kevéssé 's add fel az asztalra.

579. A' borjú reczéjében fasiozott.

Fojts be fél font borjú húst, szalonnával és vereshagymával; tégy hozzá sült pulyka vagy kappan maradékot; vágd apróra s' befojtott húst, szalonnát és veres

hagymát, egy tejbe áztatott zsemlyével és zöld petrezselyemmel, sózd és borsozd meg, keverj hozzá egy tojást és két tojás' sárgáját. Kenj be egy rézlábast vajjal, hintsd be zsemlye morzsával, tedd reá a' borjú reczéjét és a' vágottat, takard be újra a' borjú reczével; fedd be a' rézlábast, rakj alól feljül pártüzet, és süsd meg szépen. Azután csinálj barna rántást, töltsd tele barna levessel, adj hozzá citrom héjat, és főzd el jól; utoljára adj bele két kanál téjfelt, kevés kapornát, egy citromnak a' levét, 's főzd tovább is. Végre fordítsd ki a' sült felét egy tálba, öntsd reá a' mártást, és cifrázd fel apróra lyuggatott citrom héjjal. Megsülvén a' vagdalt, tedd a' mártásba, 's főzd ezzel együtt fertály óráig.

580. Fasirozott Nyúl.

Apríts össze egy darab hideg sült nyúl és őz húst kevés vereshagymával, egy sült lúd máj' felével 's egy levesbe áztatott zsemlyével együtt, adj hozzá két tojás' sárgáját, két kanál téjfelt; tört borsot, és keverd mind jól össze. Kenj be lúdsírral egy nyúlformát, hintsd be zsemlye morzsával, tedd bele a' vagdaltnak egy részét, azután vágj a' nyulból és őz czombból vékony szeleteket, ismét vagdaltat reá; alól feljül pártüzet, és süsd meg szépen. Csinálj jó barna rántást, önts hozzá levest, kevés ecetet, citrom hé at, kapornát. 's utoljára egy pár kanál téjfelt; főzd meg, fordítsd ki a' formából a' nyulat, 's öntsd reá a' kevés mártást.

581. Bárány hús befojtva.

Ha már nagyobbatska a' bárány köveszd meg és spékeld meg sűrűen két czombját. Tégy rézlábasba két fej vereshagymát, és sárga répát, mind a' kettőt szeletekre vagdalva; tedd bele a' czombokat, kakukfűvel, babérlevéllel; három merő kanál barna levessel, 's egy darabokra vagdalt borjú lábbal együtt főzd mind addig,

míg glászzá nem lesz. Azután olvaszsz el egy kanál zsírt, add hozzá a' befojtott vereshagymát és sárga répát, 's egy kanál lisztet, pergeld meg 's töltsd fel kevés levessel; tégy hozzá eczetet és citrom héjat is, 's főzd el jól; szűrő által azután szítán, vágj fel szeletekre hat nagy ugorkát, tedd a' mártásba 's főzd meg. A' czombokat a' glászba tedd, hogy által 's ki felforrjanak forgasd meg jól benne, hogy egészen be legyenek vonva, különösen azon oldalon, mellyen meg vannak spékelve. Tálald ki a' tálra, add a' mártást fölibe, az ugorkát pedig körös körül rakd.

582. Bárány hús tárkony mártásban.

Végy bárány szegyet, köveszd meg, 's vágd fel szép darabokra. Olvaszsz el azután egy darab vaját, tégy bele egy kanál lisztet, 's megpergelve egy kevéssé, adj bele egy fej négy részre vágott vereshagymát, 's egy csomó tárkonyt, töltsd fel levessel, 's hozzá adván kevés eczetet, 's két kanál téjfelt, 's a' bárány húst, főzd mind addig, míg elég puha nem lesz. Előbb mint sem feladnád az asztalra, tálald ki a' bárány húst, szűrő le a' mártást, 's forrald fel újra, habarj el jól két tojás' sárgáját fazékban, add hozzá a' mártást, 's öntsd azután a' kitálalt hús fölibe.

583. Borjú husból készült Ragú.

Vagdaj össze egy darab hideg borjú pecsenyét nagy kockákra; csinálj egy kis vajmártást e'képpen: olvaszsz el egy tojásnyi nagyságú darab vaját, tégy bele egy kanál lisztet, pergeld meg egy kevéssé, töltsd fel levessel, 's adj hozzá egy kanál téjfelt 's kevés tört szerezcsen dió virágot. Elkészülvén a' mártás, tedd bele a' borjú húst, huszonöt vagy harmincz százelelvagdalt spárgával, 's vajba és zöld petrezselyembe fojtott csiperke gombávalegyütt; fojtsd be jól mind együtt; hogy semmi leve se maradjon. Kerek tálba hegyesen rakd el, 's csinálj körös körül vaj-

tésztából koszorút. Ha spárgád nem volna, kártifolát használhatsz helyette, melly előbb sós vízzel leforráztattik 's darabokra vagdaltatik.

584. Pulyka és kácsa szárnyakból készült Ragú.

Főzd meg puhára a' pulyka és kácsa zuzzát v. gyomrokat sós vízben, kevés petrezselyemmel; sárga répával, és keserű hagymával; csinálj azután csekély vajmártást, tedd bele a' szépen öszve aprított szárnyakat és gyomrokat, harmincz vagy negyven rákfarkkal 's kevés aprított spárgával együtt. Apríts öszve egy darab borjú húst, téjben áztatott fél zsemlyét, kevés velőt, egy kis veres hagymát és zöld petrezselymet, adj hozzá egy kis sót, üss bele két tojás' sárgáját, keverd jól öszve a' többivel; csinálj belőle apró gombótzokat, és süsd meg zsirban szép sárgára. Tedd azután a' mártásba a' szárnyak és zuzzákhoz, forrald fel együtt egy kevésbé, 's tálald ki csinosan.

585. Ragú zsemlye pástétomban.

Végy apró kerekded zsemlyéket, ne nagyobbakat a' közönséges farsangi fánknál; mivel pedig ilyeneket nem találni rendszerint a' Sütőknél, azért szükség előre megrendelni; reszeld le a' héjjokat, vágd le a' tetejeket, szedd ki a' beleket, süsd meg zsirban ropogósra; csinálj vajmártást, mellybe több öszveaprított csirke és pulyka szárnyakat 's zuzzákat, húsz kifejtett rákfarkat, hat vagy nyolcz vajba és zöld petrezselyembe fojtott csiperke gombát, kevés spárgát, és kártifolát is tégy, pedig mind darabokra vagdalva, 's még egy kis szerecsen dió virágot is adván hozzá, fojtsd be mind jól 's töltsd meg vele a' zsemlyéket; a' vajmártásból hagyj meg egy keveset, tedd bele a' töltött zsemlyéket 's főzd egynehány pillantásig, de vigyázz, hogy igen puhák ne legyenek; tálald ki azután kerek tálba, a' csekély mártást pedig add alája.

586. Ózhát Ragú.

Vágj az óznek megmaradt hátából vagy czombjából egy újjnyi hosszúságú vékony szeleteket; tégy azután rézlábasba egy darab vajat, kevés aprított vereshagymát, 's a' húst is add hozzá, pergeld meg jól; hints reá egy vagy két kanál lisztet, pergeld meg egy kevéssé, önts reá egy kis levest, egy citromnak levével 's aprított héjjával, 's kevés fűszerrel együtt, forrald fel jól, adj hozzá egy kanál téjfelt, tálald ki szépen 's add fel az asztalra.

587. Nyelv, galagonya bogyo mártásban.

Főzd meg a' nyelvet sós vízben puhára, ritkíts meg négy vagy öt evőkanál befőtt galagonya bogyót kevés cukorral és fejer borral mártásnak, öntsd a' tál' fenekére; szeld fel a' nyelvet vékony szeletekre; rakd két sorban a' mártásra, de úgy, hogy a' tál' közepén üres hely maradjon, mellyen a' mártást meglehessen látni.

588. Nyáron sült nyelv, szardella mártással.

Megfőzván puhára a' friss és nagy nyelvet; vond le a' bőrét; de csak akkor vedd ki a' fazékból, midőn már nyársra akarod huzni, 's hasonlóképpen mindjárt a' nyársról fel kell adni az asztalra. Levonván a' bőrét, spékeld meg csinosan két rész szalonnával, húzd fel vékony nyársra; olvaszsz el egy darab vajat, adj hozzá egy meszely téjfelt, 's öntsd meg ezzel a' nyelvet sülés közben háromszor vagy négyszer; hintsd be azután zsemlye morzsával, nyomd reá egy citromnak a' levét, 's öntsd még egyszer fölibe a' mártást; megsütvén hirtelen a' nyelvet, vedd le a' nyársról, tedd tálba, 's öntsd hozzá a' mártást.

589. Nyelv, frikandóban.

Tedd fazékba a' nyelvet, egy csomó petrezselyemmel, metelő hagymával, sárga répával és sóval együtt;

főzd mind addig, míg csak a' bőrét le nem huzhatod, spékeld meg azután három vagy négy sorosan vékonyra metélt szalonnával. Tégy rézlábas szalonnát, vereshagymát, sárga répát és sódart, mint szeletekre vágva; tedd hozzá a' nyelvet, töltsd tele barna levessel, fedd be a' rézlábast, 's fojtsd be a' nyelvet gyenge pártüzőn mind addig míg jó puha nem lesz. Azután vedd ki, szűrd le a' mártást, hints bele két kanál jó eczetet, 's főzd el, míg glász nem lesz belőle, tedd bele ismét a' nyelvet, 's forgasd meg jól benne. A' tal' szélét koszorú formán rakhatod meg befojtott apró veres hagymával.

590. Nyelv, lengyel mártásban.

Főzd meg a' nyelvet sós vízben puhára; húzd le a' bőrét, tedd rézlábasba, adj hozzá szalonna szeleteket, egy nagy fej vereshagymát egy szál elvagdalt sárgarépát, egy kevés egész új fűszert, 's egynehány borjú csontot. Fojtsd be pártüzőn mind addig, míg szép barna nem lesz; hintsd meg egy kanál liszttel, melly megpergelődván, töltsd tele fele veres borral, fele levessel; főzd el jól, szűrd le a' levét szitán más rézlábasba, adj hozzá három vagy négy lat malozsa szőlőt, ugyan annyi apró szőlőt, három lat lehámozott 's hosszúra vagdalt mondolát; tedd bele a' nyelvet, 's főzd meg jól: a' tállalás előtt pedig spékeld meg jól egészen vagdalt mondolával; öntsd ki végre a' levét a' tálba, 's úgy tedd bele a' nyelvet.

591. Borjú velő kompó.

Kiáztatván és sós vízben megfejeztván a' borjú velőt, szedd le a' hártyáját, 's vagdald el nagy darabokra; azután rövid vajmártást csinálj, szelj fel tíz vagy tizenkét szép fiatal csiperke gombát, fojtsd be vajjal és zöld petrezselyemmel; fejts ki húsz ráknak a' farkát és oldóját, metéld le sós vízben főtt húsz spárgának a' fejét;

mind ezeket a' velővel együtt a' mártásba tévén, 's egynehányszor felforralván, tálald kicsinosan a' tálra; a' spárgát, rákfarkakat és velőt jó rendben vegyítsd össze, a' talat pedig rakd körül vajtészta koszorúval.

592. Borjú pecsenye maradékból készült frikaszsze.

Tisztítsd meg barna bőrétől a' borjú pecsenye maradékot, aprítsd össze, fojtsd be vajba 's önts reá marha hús levest; sózd és borsozd meg, adj hozzá egy kevés apróra vagdalt veres hagymát, 's főzd mind együtt rövid ideig; azután habarj el egy pártojás' sárgáját egy kevés eczettel és petrezselyemmel, öntsd a' borjú húsrá, 's tartsd a' tűzre míg csak meg nem sűrűsödik.

593. Gulyásos és pörkölt hús.

Apríts jól össze jó kövér marha húst; négy vagy öt fontra egy meszely vizet önts; adj hozzá egy paprikát, és sózd jól; tűzhöz tévén gyakorta keverd; mikor már nagyon elfőtt a' leve vagy zsírja, akkor csak parázson hagyd pergelődni addig, hogy egy csepp zsírja se maradjon.

A' pörkölt húst is épen úgy kell készíteni, azon megjegyzéssel mindazáltal, hogy ennek szükség zsírjának maradni, melyet azután pirított kenyérrel kell mártogatni.

594. Becsinált, fejer karikával a' tál szélén.

Főzz jó levesben sűrűre {riskását; keverj hozzá melegen egynehány tojás' sárgáját (fertály font riskásához három tojást adhat), sózd és fűszerezd meg. — Kenj be azután vajjal egy lapos talat, 's rakd a' szélére karika formán a' riskását, a' közepére pedig a' becsinált borjú húst vagy csirkét tedd rákmártással; állítsd fertály óráig a' meleg kemenczébe, 's úgy add fel az asztalra.

595. Zöld ragú veres karikával.

Készíts fertály font vajból rákvajat, reszeld le négy kis zsemlyének a' héjját, 's mártsd tejbe; eléggé megpuhulván, facsard ki, 's dörzsöld el a' rákvajjal, keverj bele egy tojást, négy tojás' sárgáját, söt, szerencsen dió virágot, és apróra vagdalt rákfarkakat. Csinálj azután a' keverékből a' vajjal kent tátra egy karikát, a' közepébe pedig apróra vagdalt borjú vagy bárány becsináltat tegyél petrezselyem mártással. Kend be a' karikát rákvajjal, 's tedd a' kemenczébe, midőn tálalni akarod szedd le a' becsináltról a' zsírt, 's add fel az asztalra.

596. Veres becsinált, zöld karikával.

Készíts elegendő paréj levet, 's márts tejbe két zsemlyét eléggé megpuhulván, keverd el egy font finom vagdalt borjú hússal, egy pár tojással, zöld petrezselyemmel, és a' paréj lével; dörzsöld mind ezt addig, míg szép zöld nem lesz; azután csinálj belőle a' bekent tátra egy karikát, 's tálald ennek közepébe a' becsinált csirkét paradicsom alma mártással, 's tedd így fél óráig a' kemenczébe; betakarhatod vajjal kent papirossal is, hogy a' melegség a' becsinált' és karika színét el ne vegye, — végre vessed el a' papirost, 's úgy add fel étkeket az asztalra.

597. Fejér becsinált, sárga karikával.

Tisztíts és moss meg hat vagy nyoltz szép sárga répát, 's főzd meg puhára marha hús levesben; szűrd le a' levét, 's nyomd által szitán, a' répát pedig dörzsöld el vajjal, egy marok zsemlye morzsával, négy tojás sárgájával, sóval, szerencsendióvirággal. Csinálj ezen keverékből karikát a' bekent tátra, tedd ennek közepére a' becsinált borjú vagy bárány húst fejér mártással; kartifíólát is adhatsz hozzá; fél óráig a' kemenczébe állítván, add fel az asztalra.

598. Borjú brézli ragú.

Szelj vékony szeleteket sódarból, és főzd meg; megmosván a' borjú brézlit, tedd meleg vízbe, hogy megkeményedjék, tisztítsd meg azután, 's tedd rézlábasba a' sódar szeletekkel együtt. Apríts össze jól megtisztított, főtt és kihült ökör szájpadrást, kucsma és csiperke gombát, tedd ezeket a' többihez, apróra vagdalt veres hagymával, babérlevéllel, és sóval együtt; adj hozzá egy kis sárga rántást; marha hús levest öntvén hozzá, főzd meg mind együtt.

599. Borjú fodorháj, olasz módra.

Tisztítsd meg egy fehér borjú fodorháját, és főzd meg bréz levesben; azután vedd ki, és vagdald el darabokra. Ez alatt fojts be vajba gyenge tűzön vereshagymát, csiperke gombát; hintsd be lisztel, adj hozzá sőt, horsot, szerecsendiót; önts reá jó erős marhahús levest, 's egy kanál finom olajt; elfővén, tedd bele a' borjú fodorháját, 's főzd egy kis ideig; nyomj bele citromlevet, 's add fel jó melegen.

600. Borjú agyvelő, rákvajjal.

Főzd meg brézben a' jól megtisztított borjú velőt; takard be szalonna szeletekkel, tedd jó rák-vaj mártásba, rakd bekörös körül vajban pirított zsemlyével és rákfarkakkal, 's öntsd reá a' mártást.

601. Közöséges becsinált borjúhús.

Becsinalthoz közöségesen nyakát szokás venni a' borjúnak. Ezt tehát vágd hosszában két felé, tedd fazékba, forrald-fel, hogy fél puhára főjön; azután vedd ki, vagdald apróbb darabokra, tedd olvasztott írósvajba 's párold mintegy óra negyedig, ekkor hintsd meg lisztel, párold ujlag, önts reá húslevet, sózd-meg, tégy hozzá egy pár babérlevelet, 's főzd-meg puhára. A' felszálló zsirt leszedvén róla, mikor a' hús megpuhult, le-

vét szürd át tiszta ruhán, adj hozzá szerecsendióvirágot és apróra vágott petrezselyem zöldjét, tálald-ki a' hust, 's levét öntsd fölébe. Ki akarja, vajban pirított csiperke gombát, vagy vajban párolt zöld borsót vagy más jó izt adó szert is adhat levéhez; ki pedig savanyún szereti, adjon hozzá citromnedvet; vagy ha bor ízűvé akarod tenni, jó bort önts bele.

602. Ragu borjuhusból.

Végy egy darab hideg borjú sültet, mesd össze nagy kockákra, 's csinálj hozzá vajmártalékot, ha a' mártalék kész, tedd bele a' hust, adj hozzá 25—30 darab elvagdalt spárgát 's néhány csiperke gombát, mely előbb irós vajban petrezselyem zöldjével megpároltatott; mind ezt együtt párold-meg úgy, hogy semmi leve ne maradjon. Mikor kitalalod halmozd-fel, a' tál karimáját pedig rakd-ki sültött irós vajas tészta koszorúval. Ha spárgád nincs kartifolát is vehetsz hozzá, melyet előbb sós-vizben meg kell főzned.

603. Borjúszegegy vegyületben (hodgepodge) angol módra.

Metéld a' borjúszegegyet kis darabokra, 's hintsd-be liszttel; olvasz-el azután darabka irós vajat rézlábasban, 's midőn forrni kezd, a' hust vedd reá, és süsd-meg hirtelen, míg meg nem barnul. Forralj-fel az alatt folyó vizet, töltsd teli vele a' lábast, köss egy tiszta ruha zacskóba egy meszely zöld borsót, három vagy négy meghámozott, béléstől megtisztított- 's aprított ugorkát, 4—5 tisztított 's aprított zellert, egy fej salátát, olasz káposztát vagy káposzta torzsát szintén megaprítva, néhány szem fekete és szekfűborsot, egy csomócska különféle fűszeres zöltséget, egy szekfűvel megtűzdelt vöröshagymát, 's a' bekötött zacskót bocsásd az edénybe, fedd-be 's főzd mind addig, míg a' hus meg nem puhul; ha pedig jó mártalékját akarsz hagyni, úgy addig

párold, míg leve jól meg nem sűrűdik; azután a' zacskót kiveszed, 's a' húst mártalékjával együtt kitáladod.

604. Vágottból készült karbonád.

Végj borjú sült maradékot, vágd össze apróra zöld petrezselyemmel és egy kis citromhéjjal együtt; üss minden font illy vagdalt husra három tojást 's keverd közibe, áztass egy zsemlyét tejbe, nyomd ki, vágd össze, 's keverd szintén közé; sodorj-el fél font irós vaját habzásig, üss bele három tojást egészen, kettőnek székét, adj hozzá kevés zsemlye morzsát, keverd össze a' már elkészített vagdalttal, idomíts belőle karbonádot, csont helyett petrezselyem gyökeret dugván bele, és süsd meg vajjal vagy zsirral bekent lapos serpenyőben; ha megsült önts reá citrom mártást.

605. Borjúszeletek skóciai módon.

Mesd a' borjúhúst vékony kerek szeletekre; megsulykolván őket dörzsöld-be szerecsendióvirággal, mártsd tojás sárgájába, süsd barnára irós vajban és csepegtesd-le a' vajat; azután duzzasz-fel irós vajban parázstűz felett egy kis lisztet, öntsd-fel fél meszely sütlével, adj hozzá egy tojásszelet, két kalán tejfelt 's kevés sót; engedd a' tűz fölött megsűrűdni 's add a' szeletekkel együtt asztalra.

606. Tormás borjufő hig eczettel lében.

Forrald meg a' borjú fejet, tedd egy ideig hideg vízbe, készítsd el két fej vöröshagymával, mellybe egész szekfűveket tűzeltél, egy darab sonkával, egy gerezd fokhagymával, némelly gyökerekkel, kakukfű és babérlevéllel; tölts reá két icze fejr bort, fél meszely eczetet, egy icze vizet, sózd meg, főzd puhára és tálald ki. Levét, minekutánna szitán átszürted, befőzheted felényire, vagy még kevesebbre is; a' borjú fejet meghintvén tormával a' mártaléknak egy részét öntsd rá, más részét add fel csészében.

607. Borjú agyvelő egyveleggel.

Levonván a' felforralt agyvelő hártáját, kiszedvén rostocskáit metéld el darabocskákra; párold meg azután vajmártásban 12 csiperke gombát, petrezselyem zöldjét, húsz ráknak kifejtett farkát és ollóját, 20 szál sósvizben megabárolt spárgának fejét, végre add hozzá a' velőt, forrald fel egyszer, tálald ki csinosan, 's a' tál szélét koszorúzd meg írósvajas tésztával.

608. Ragu borjúhúsból sódarral és burgonya fánkocskáival.

Vagdald a' hideg borjúsültet kockákra, 's tedd vajmártásba; adj hozzá petrezselyem zöldjével írósvajban párolt csiperke gombát, virágos káposztát vagy spárgát, mind az idő hozza magával, 's párold meg mind ezt jól, hogy csak kevés leve maradjon. Az alatt főzz meg 4 — 5 jó lisztes burgonyát, meghámozván, és hűtven reszeld meg; sodorj el négy lat írósvaját, keverj közé apródonként egy egész tojást 's kettőnek székét, sózd meg kevéssé, add bele a' reszelt burgonyát, csinálj belőle lapos kerekfánkotskákat, mártsd elsodort tojás és zsemlye morzsába, 's rántsd ki szép sárgára írósvajban; keverj azután a' mártásba két tojás sárgáját, tálald ki az ételt kerek tálba, hintsd meg apróra vágott sonkával a' tál karimáját pedig cizfrázd fel a' burgonya fánkocskákkal.

609. Ragu kácsa vagy liba aprólékból.

Párold meg rézlábasban apróra vagdalt vöröshagyma, citromhéjj borecset 's jó húslével a' kácsa vagy liba aprólékot; u. m. nyakat, májat, fejet, szárnyakat. zuzvát 's a' t. jó puhára, 's hints bele kevés lisztet. Mielőtt kitalálnád, keverj közibe valami kevés baromfi vért és czukrot, 's még egyszer felforralván tálald ki.

610. Ragu borjú lapoczká és gombából.

Vagdald a' borjú lapoczkát darabokra, 's megáztatván sózd meg; olvasz fel rézlábasba darabka írósvaját, adj hozzá finomra vagdalt vöröshagymát, két marok aszalt szekfűgombát, tedd bele a' hust 's párold egy ideig a' maga levében; ha már puhulni kezd hints reá kevés lisztet, főzd fel jó tejszinnel, melly miután szinte egészen lefőtt, tálald ki.

611. Ragu gerincz velőből spárga és osztrigával.

Levonván a' megabárolt gerinczvelőnek hártáját, metéld hosszukás darabokra; kenj meg egy tálat erősen írósvajjal, 's tégy egy darab gerinczvelő 's egy darab kövesztett spárga közé egy kifejtett osztrigát, így tovább míg meg nem telik; ekkor egy pár citrom' nedvét csopogtván fölébe, hintsd meg finom zsemlye morzsával, tedd tűz fölé 's főzd fel még egyszer 's add asztalra.

612. Ragu borjú veséből írósvajjal.

Vagdald a' megkövesztett borjú vesét és tőgyet gömbölyű szeletekre, tedd rézlábasba, önts reá huslevet 's citromnedvet, adj hozzá írósvajban párolt néhány csiperke gombát, darabka írósvaját 's forrald fel; azután hints bele kevés lisztet, sózd és fűszerezd meg illóleg, sodorj bele néhány tojást 's tálald ki; ha akarod, puhára főtt marhaszáj szeleteket is adhatsz hozzá.

613. Borjú hus stofád.

Vagdaldj össze pecsenyének szántt két font borjú czombot, kevés csontvelőt vagy vesezsírt, vöröshagymát, citromhéjat, mogyoróhagymát apróra, sózd-fűszerezd meg, adj hozzá két tojásszékét 's mozsárban zuzd össze téstávvá; azután tedd lisztel meghintett deszkára formálj belőle golyókat, mellyeket azután kissé laposra nyomandasz. E' stofádot írósvajban szép barnára pirítod, azután czukkorral behintvén meg glaszirozod.

Mielőtt kitálalnád önts reá egy meritó kanál süritett-vagy húslevet 's tálald ki.

614. Stofád rőtadból.

E' célra a' vadnak vesepecsenyéjét aprítod össze uj szalonna, szardella, kakukfű- vörös és mogyoró - hagy-mával apróra, 's. ugy bánsz vele mint fennebbi számban a' borjú hussal; leves helyett pedig önts reá vörös bort.

615. Töltött borjú szegy párolva.

Megmosván és sózván a' borjú szegyet, hámozz-meg egy zsenlyét, metéld kockásra, és pergeld meg irós vajban, azután tedd egy bögrébe, 's hűtsd ki; adj hozzá vékony szeletekre metélt tyuk vagy káppan májat, finomra vagdalt petrezselyem zöldjét, kockásra aprított rákfarkakat 's négy kövesztett csiperke gombát szintén összemetélttet; üss reá 5 tojást, önts fölé kevés tejszint, sózd meg 's jól össze kevervén töltsd a' borjú szegybe, melyet jól bepeczkelvén lábasba tész, 's két meritó kanál húslevet, petrezselyem gyökeret, zellert és sárgarépat adván hozzá két óráig párold, ekkor vedd ki 5 — 6 főtt ráknak epéjét, törd össze 4 keményre főzött tojás székkal 's darab irós vajjal együtt apróra, tedd bögrébe, adj hozzá fűszert 's forrald fel; a' szegyet tálra alkalmazván levét öntsd reá.

616. Vadhus módra készített borjú szegy.

Megmosván a' borjú szegyet tisztára, a' borda csontokat vágd-le, és dörzsöld meg keményen sóval, babérlevéllel és fenyőmaggal, ezután serpenyőre helyezvén tedd kemenczébe 's hagyd mind addig ott állni, míg a' szegy ki nem szárad vagy forró meleg nem lesz; ekkor kend be csirke vagy galamb vérrel, tedd kemenczébe 's szárítsd meg ismét; e' vérrel mázolásátmég vagy kétszer ismételvén a' szegyet tedd lábasba, adj hozzá

egy meszely vörös bort, ugyan annyi vizet és eczetet, egy fej vöröshagymát, citromhéjat, babérlevelet, kakukfűvet 's befödve párold mind addig, míg a' szegy jó porhanyó nem lesz; ekkor tedd tálra, levéből önts reá keveset, 's babérlevelekkel és citromhéjjal cifrázván fel, édes mártással add az asztalra.

617. Borjú agyvelő frikaszszében.

Levonván a' tisztára mosott agyvelőnek hárttyáját, forrald fel huslevesben, 's fél barna rántást készítvén, ereszd fel a' velő levével; adj bele kevés citromhéjat, só és fűszert; tégy egy bögrébe két tojásszékét, egy citromnak nedvét, sodord el 's a' forró levessel felhabrán tedd tűz mellé, de többé fel ne forrald; ezután metéld az agyvelőt szeletekre, rakd tálba 's a' levet öntsd reá.

618. Borjúlép fasirozva.

Kinyomván két borjúlépnek belső részét, vagdald azt citromhéjjal apróra, olvasz el egy lábasban darabka irós vaját, vess reá apróra vagdalt 's szálkaitól megtisztított három szardellát, négy kalán zsemlye morzsát, 's duzzaszd fel kissé; hozzá adván a' vagdalt lépet is, pergeld mind addig, míg szép szint nem kap; ekkor tégy hozzá 3 kanál tejfelt, egy citrom nedvét, egy meritő kalán hus levet, kevés borsot, apróra vagdalt fenyőmagot, főzd még kissé, tálald ki 's cifrázd fel zsirban sütött zsemlyével.

619. Becsinált borjú agyvelő.

Forró vizet öntvén a' borjú agyvelőre, huzd le hárttyáját; olvasz el egy lábasban irós vaját, adj bele apróra vagdalt perrezselyem zöldjét, 3 vagy 4 hoszszukásan elmetélt csiperke vagy kucsma gombát 's duzzaszd fel, hints reá egy főző kanál lisztet, pergeld meg kissé, ereszd fel huslével, 's összeaprított citrom héjat vetvén hozzá, tedd bele az agyvelőt 's főzd jó fél óráig.

620. Máj - budin.

Levonván fél borjú májnak bőrét, aprítsd össze $\frac{1}{8}$ font friss csontvelővel, áztass tejbe 's nyomj ki egy zsenilyét, 's vagdald a' máj közé, azután tedd az egészet egy medenczébe, adj hozzá sót, fél citromnak apróra metélt héját, 4 lat meghámozott, 's hosszukásra metélt mandolát, kevés fűszert, üss reá három tojást 's nem egész fél meszely jó tejszint öntvén reá keverd el jól; kenj meg egy diunye formát irós vajjal, hintsd meg zsemlye morzsával, a' vagdaltat tedd bele és süsd meg szép csendesen. Ha készen van borítsd tálna, 's add fel borzsufával.

621. Beccsinált borjú brézli (Briesl).

Mosd meg a' brézlit 's huslébe főzd meg, deneigen puhára, azután gömbölyű szeletekre vagdalván, hintsd meg sóval és liszttel, olvasz el egy lábasban rákvajat, a' brézlit add bele 's duzzaszd fel, öntsd reá a' levét mellyben megfőzted, adj hozzá kevés citromhéjat és szerecsendió virágot, főzd fel 's tálald ki.

622. Borjúfűl töltve.

Kövesz meg hat borjúfűlet sósvizben, azután metélj két borjú brézlit és két borjú tőgyet apró kockásra, olvasz el egy lábasban irós vajat vagy ludzsirt, add bele a' vagdaltat kevés kucsmagomba és kifejett rákfarkakkal, 's duzzaszd fel; hints reá egy kalán lisztet, tégy hozzá két tojásszékét, egy meritő kanál huslevet, sót, és fűszert, töltsd meg vele a' borjúfűleket, rakd bádog tálna, öntözd meg tejfellel, rakj alul fölül pártüzet 's kissé pirítsd meg.

623. Borjúfej párolva.

Kend be a' szépen megtisztított és mosott borjúfejet sóval és citromnedvvel, hogy szép fejr maradjon; önts egy edénybe egyenlő mennyiségű bort és vizet, adj bele

petrezselyem gyökeret, sárga répát, zellert, bazsilikomot, babérlevelet, és citromhéjat; takargasd a' borjúfejet tiszta ruhába, tedd az edénybe 's párold meg jól, de ne annyira, hogy széthulljon; azután tedd tálba, cziprázd fel babérlevéllel vagy tárkonnyal, 's adj fölibe sárga baraczk vagy ribizke mártást.

624. Borjúfej mártással.

Megfőzván a' borjúfejet sós vízben, csontjait szedd ki, nyelvéről a' bőrt vond le 's az egészet vagdald el kockákra; olvasz el egy lábasban rákvajat, adj reá egy sort a' vágottból, hints fölé finom zsemlye morzsát, apróra vagdalt petrezselyem zöldjét, néhány szál szerecsendióvirágot, 's ismét egy sor vágottat, és így tovább, míg mind be nem raktad; ekkor önts reá jó hus levet, főzd egy óráig, tálald ki, 's adj fölé zsirban süttött zsemlyét.

625. Fasirozott karbonád lengyel mártásban.

Összevagdaltván egy darab borjú sültet apróra, apríts közibe vöröshagymát, citromhéjat, egy tejbe áztatott 's kinyomott zsemlyét, 3 tojásból a' habaréket, sózd meg, és a' vagdaltból csinálj karbonád idomú szeleteket és süsd meg zsirban; azután olvasz el egy rézlábasban darabka irós vajat, pergelj meg benne darab czukrot, adj bele egy kalán lisztet, jó huslevet, sót, apró szőlőt, mazsolát, kevés bort és tetszésed szerinti mennyiségű czukrot, a' karbonád szeleteket rakd bele, 's forrald fel.

626. Fasirozott karbonád másképen.

Megkövesztván a' karbonádokat hus lében, rakd tányérra, hogy a' nedvesség belőlek kiszivároгjon, azután sózd meg 's készíts vagdaltat mind itt következik: tizenkét karbonádhöz apríts össze $\frac{1}{2}$ font borjú sültet, egy tejbe áztatott 's ismét kinyomott zsemlyét, fél citromhéjat, petrezselyem zöldjét, kevés szalonnát és csontvelőt, két tojásból a' habaréket, kevés borsot, mind

ezt apróra vagdalva keverd el két vagy három tojással, kend be a' karbonádnak egyik oldalát, rakd irós vajjal megkentt lábasba, 's befedve párold mind addig, míg meg nem főnek, ekkor tálald ki, 's adj főléjök tetszésed szerinti mártást.

627. Karbonád kaporna mártásban.

A' karbonádokat sulykold meg, bőruket vond le és hintsd meg sóval, azután olvasz el egy lábasban zsírt, a' karbonádokat rakd bele, 's párold mind addig míg jól meg nem puhulnak, 's mind a' két oldalon meg nem színesednek; ekkor hintsd meg finom zsemlye morzsával, tégy főléjök még kevés zsírt, 's duzzasd fel, azután önts rájuk jó huslevet, adj hozzájuk megmetélt kapornát, csitromhéjat, 's párold míg a' mártás meg nem tisztul, ekkor pedig tálald ki.

628. Karbonád pástétomban.

Tedd a' szépen megmosott és sóval behintett karbonádokat rézlábasba, adj hozzájuk feles mennyiségű boréczetet és huslevet, egy fej szekfűekkel megtüzdelt vöröshagymát, babérlevelet, csitromhéjat, kakukfűvet, bazsilikomot, párold mind ezt össze egy ideig de ne igen puhára, azután szedd ki a' karbonádokat, hintsd meg fekete kenyér morzsával; adj egy lábasba irós vajat, 3 vagy 4 fej apróra vagdalt vöröshagymát, a' karbonádokat rakd bele 's pirítsd meg mind két oldalukon, önts főléjök tejfelt 's keveset azon léből mellyben megpárolódtak és forrald fel, azután tálald ki, 's csinálj körölte koszorút irós vajas tésztából.

629. Borjú máj töltve.

Megmosván 's elkészítvén a' borjú májat; hintsd meg sóval, adj egy lábasba koczkásra vágott szalonnát, apróra vagdalt petrezselyem zöldjét, három evőkanál zsemlye morzsát, és duzzasd fel, keverj közé kevés bor-

sót és sót, két tojást, két kanál tejfelt 's töltsd a' májba, a' májat vond be borjú reczével, tedd irós vajjal megkent rézlábasba, rakj alul felül tüzet és süsd meg jól, azután helyheztesd tálra 's önts fölé citromnedvvel savanyított vajmártást.

630. Borjú máj szardella mártásban.

Áztasd a' májat mielőtt használni akarnád két óráig édes tejben, azután bőrét levonva metéld vékony szeletekre 's hintsd meg sóval és borssal; olvasz el egy lábasban irós vajat, adj bele három felbontott 's apróra vagdalt szardellát, 's duzzaszd fel, a' májat reá vetvén pergeld meg hamar, azután hints reá két kanál lisztet, kevés apróra vagdalt petrezselyem zöldjét, önts reá jó hús levét, kevés eczetet és tejfelt, hogy a' mártás elegendő sűrű legyen, forrald fel még vagy kétszer 's tálald ki.

631. Borjú fej meridon.

Megfőzván a' borjúfejet sósvízben, metéld vékony szeletekre és hintsd meg sóval; apríts össze fél font borjúhúst, citromhéjat 's petrezselyem zöldjét finomra; áztass egy zsemlyét tejbe, nyomd ki, 's vagdald hasonló apróra, sodorj el fertály font irós vajat habzásig, verj bele egyenként négy tojást, adj hozzá sót, fűszert és a' vagdaltat, keverd mind ezt jól össze 's öntsd egy irós vajjal megkentt és zsemlye morzsával bchintett formába, süsd meg kemenczében lassan, horítsd tálra 's add fel egy külön csészében mellé adandó kedved szerinti mártással.

632. Pergelt nyelv.

Megfőzván a' nyelvet 's bőrét lehuzván, hasítsd azt hosszában két felé, kend meg irós vajjal, hintsd be sóval, aprított petrezselyem zöldjével, zsemlye liszttel és pergeld meg rostélyon vagy lapos serpenyőben szép sárgára; pergelés közben gyakran csepegtess reá irós vajat 's ha megsült add fel tetszésed szerinti mártással.

633. Marha nyelv készítésének módja.

Mosd-meg a' nyelvet tisztára, 's nehányszor megdörzsölvén sóval, mosd meg ujólag mindannyiszor, hogy a' nyálkás részek róla lefoszoljanak; azután tedd vízbe, 's főzd egy óráig mint a' marhahúst; ezt azonban egy órával mindig előbb kell tűzhez tenned mint a' marhahúst. Ha megpuhult, vond-le bőrét, hasítsd hosszabankét felé, és készíts hozzá következő mártást: végy egy egész nyelvhez $\frac{1}{8}$ font irós vaját vszgy zsirt, olvaszd-fel egy lábasban, 's három kalán lisztet vetvén hozzá pergeld sötét barnára, ekkor önts reá a' nyelv levéből és eczetet annyit, mennyi elégséges, hogy a' mártás se sűrű se igen savanyú ne legyen; adj hozzá tisztán megmosott, levontt bőrű 's apróra vágda'tt heringet, vagy a' hering helyett négy lat szardellát, 2 fej keresztben vágott vöröshagymát, egy negyedrész citromhéjat, egy késhegynyi borsot; főzd mind ezt fél óráig; a' nyelvet alkalmazd szépen tálra, hintsd-meg kapornával, 's szürd fölé a' mártást.

634. Fasirozott nyelv.

Puhára főzvé a' marha nyelvet sósvízben, huzd-le bőrét, hasítsd két felé, 's belső husát metéld-ki; áztass zsemlyét tejbe, nyomd-ki 's vágda'd a' kiszedett nyelvhu'ssal együtt igen apróra; sodorj-el $\frac{1}{8}$ font irós vaját habzásig, verj bele két tojást egészen, 's kettőnek székét, adj hozzá sót, kevés borsot, fél citromhéjat apróra vágda'lva, keverd mind ezt jól össze 's töltsd a' kiüregesített nyelvbe, mellyet spagétta'l öszszekö'tve takarj zsirral megkentt papirosba és süsd-meg kemenczében; azután készíts hozzá zsemlye morzsa és szardellából jó mártást 's tálald ki.

635. Marha nyelv sülve.

Megsulykolván és főzvé a' nyelvet puhára, tedd felre hűlni; azután bőrét levonván tüzdeld-meg szalon-

nával, vond nyársra és írósvajjal 's citromnedvvel öntözgetvén süsd míg szépen meg nem pirul; ekkor vagdald karikákra, adj fölé írósvajtot és citromszeleteket, vagy ha akarod zsemlye morzsával készült szardella mártást.

636. Borjú hus tengerész módra.

Kiszedvén egy borjú csomagnak csontjait, formáld szép gömbölyűre, metélj azután füstölt husból fél ujnyi hosszú 's nem egész ujnyi vastag hasábokat; szurdaljad a' főző kalán nyelével a' csomagnak lyukakat, 's a' füstölt hus hasábokat, melyeket előbb különféle fűszerekben megforgattál, dugdod belé; adj egy lábasba darab írósvajtot, petrezselyemgyökeret, vöröshagymát, zellert, szalonnát; citromhéjat, sárga répát, pásternákot, kartifíola torzsát, kalarábét és bazilikomot, tedd a' csomagnak kis vékony deszkácskára alkalmazva és zsírossal befödve bele, 's párold addig, míg olly puha nem lesz, hogy szinte széthull, ekkor vedd ki 's tedd félre hűlni. Ha meghűlt, könnyen leveheted a' deszkácskáról; ekkor készíts hozzá aszpikot, az aszpiknak felét tedd üveg tálcára, más felét pedig tejájszékével megsárgítván cizfrázd-fel vele a' csomagnak. — Ha akarod melegen is feladhatod a' csomagnak, és aszpik helyett szardella gombával ékesítheted-fel.

637. Glaszirozott Borjú hus szeletek.

Vagdald egy borjúcsomagnak gömbölyű de ne igen vastag szeleteket, sulykold-meg őket hogy porhanyók legyenek, és hintsd-meg sóval, fűszerrel, citromhéjjal, kakukfűvel; tüzdeld-meg szépen szalonnával, add egy lábasba darabka írósvajtot vagy zsir fölé, 's párold míg sárgulni nem kezd; ekkor hintsd reá lisztet, önts fölé jó huslevet, nyomd bele egy citromnak nedvét 's párold-meg jól. A' szeleteket kiszedvén hintsd-meg cukorral

's ránts végig rajtok tűzes vasat hogy fényljenek ; a' mártást táliba öntvén rakd belé a' szeleteket.

638. Leforrázva főtt malacz lapoczkza.

Lábasba vetvén a' malacz lapoczkát, adj hozzá sót, eczetet, vizet, vöröshagymát, babérlevelet, páczoló fűveket, zellert és sárga répát, párold meg jó puhára, tedd táliba, 's levéből egy meritő kalánnal öntvén fölé, hintsd meg reszelt tormával.

639. Tokán.

Tégy egy lábasba koczkásra vágott szalonnát 's olvaszd ki ; vagdalj össze jó marha hust, mennyit elégségesnek gondolsz apró darabokra, mosd meg, és a' lábasba vetvén hintsd be sóval, tölts reá egy meritő kalán húslevet, 's befödve párold míg leve el nem fő ; ez alatt apríts vöröshagymát bőven, add a' hus közé szükséges mennyiségű paprikával, önts reá egy pohár jó ó bort, 's párold ismét míg leve szinte egészen le nem fő, ekkor táld ki. Ha akarod burgonyát is adhatsz hozzá, 's azzal következőleg bánj: meghámozván a' szép apró burgonyákat mosd meg tisztára 's tedd a' hus fölé a' lábasba, kevéssel a' tálalás előtt fedd be 's párold míg meg nem puhulnak ; de felkeverned nem szabad, ne hogy a' burgonyák szétomoljanak,

640. Becsinált bárányhus.

Darabokra vagdalván a' becsináltnak való hust, (mellyhez leginkább sütésre és kirántásra alkalmatlan darabot szokás venni), forrald fel 's tedd félre hűlni ; csinálj ez alatt irós vaj vagy zsírból és egy kalán lisztből világos sárga rántást, ereszd fel azon vízzel, melyben a' hust főzted, keverd meg folyó sűrűségű mártásra, forrald fel 's tedd bele a' hust ; babérlevelet és vöröshagymát adván hozzá sózd meg, és főzd meg lassan, a' mire talán egy óra kívántatik, azután szedd le gondosan föl-

emelkedő zsirját, szürd le a' mártalékot, főzd be erős tűzön sűrű folyásig, adj hozzá néhány jól elsodort tojásszekét, tedd ismét a' tűzre 's forrald fel még egyszer, végre szerecsendióvirágot vetvén a' mártásba tálald-ki. Ha akarod megsavanyíthatod czitromnedvvel, vagy előbb megforralt jó málna eczettel, vagy pedig borral.

641. Becsinált bárányszegyet.

Felforralván a' bárányszegyet, tedd hideg vízbe 's hűtsd meg, azután hasítsd be minden oldalbordánál 's tedd egy lábásba, adj hozzá darab sódart, sárga répát, petrezselyem gyökeret, csiperke gombát, egy pár egész szekfűvet, vöröshagymát, darabka irós vaját vagy zsirt, 's két kalán lisztet; mind ezt egy ideig párolván, önts reá jó hus levet, sózd meg 's gyakoribb felkeverés közben főzd meg; a' megpuhult hust vedd ki 's tedd lábásba, levét pedig szürd fölibe szítán. Kitalálás előtt leforrázott petrezselyem zöldjét, puhára főzött spárgát, zöld borsót, kartifiolát, kifejtett rákfarkat és rákollót adhatsz hozzá, vagy tojásszekét habarván bele megsavanyíthatod czitromnedvvel.

642. Tormás bárányhus eczetes lében.

Darabokra vagdaltván a' szokásként előre elkészített bárányszegyet, tedd rézlábásba, 's adj hozzá egy darab sódart, néhány csiperke gombát, egy csomó fűszeres zöldséget, egy fej szekfűvel megtűzött vöröshagymát, kakukfűvet, mogyoró hagymát, babérlevelet, két gerezd kigyóhagymát, néhány szem egész borsot, darabka gyömbért, egy icze jó fejér bort, fél meszely málna eczetet, egy meszely jó huslevet, sót, és erős tűznél hirtelen megfőzván, a' hust szedű ki, levét pedig átszűrven szítán, öntsd a' hus fölé. A' tál karimáját vakart tormával és petrezselyem zöldjével koszoruzván fel, külön tányérra adj mellé reszelt tormát is.

643. Barnára párolt bárányhus.

Tedd a' felnem darabolt bárány hust lábásba, kevés zsirral, 's adj hozzá petrezselyem gyökeret, pászternákok, vöröshagymát, zellert, darabka sódart, két! egész székfűvet, 3 szál szerecsendióvirágot, 4 szem borsot 's duzzaszd fel egy keveset; azután megsózáván, önts reá két meritő kanál huslevet és párold meg barnára; végre közönséges barna mártást öntvén reá 's egy meszely barna levest, főzd be mind jól együtt. A' megfőtt hust szedd ki, rakd tálba, szürd fölé a' mártást, 's mig feladnád tedd meleg helyre. Ha akarod mandolás zsemlye morzsa gombócot is adhatsz hozzá, vagy pedig levét megsavanyíthatod citromnedvvel, de ez esetben a' gombócoknak el kell maradni.

644. Báránylapoczká sóska mártásban.

Tégy két, három vagy négy, szokás szerint elkészített és megsózott báránylapoczkát felolvasztott irós vaj fölé rézlábásba, adj hozzá szeletekre vágott vöröshagymát, jó hus levet, rakj alul fölül tüzet, 's párold vagy egy óráig; azonban tanácsos lesz gyakrabban megtekintened, valjon nem barnul-e meg szerfelett, 's ha hajlandó volna rá, önts fölé kevés hus levet. Mig a' hus párolódik, válogass ki 3 vagy 4 marok szép sóskát, mosd meg, 's irós vajra vetve párold mind addig, mig leve jól be nem fő; ekkor adj hozzá két marok zsemlye morzsát, nyolcz kalán tejfelt 's főzd be illő sűrűségig, ha elkészült, tedd bele a' hust.

645. Bárányhus ragu.

Lefejtvén a' báránysült maradéknak minden bőrét és mócsingját, vágd meg apróra; adj minden iczc illyen vágottra négy lat irós vaját vagy ludzsirt 's párold néhány perczig, azután önts reá annyi barna levet, mennyi elég-séges, hogy sűrű péppé válják; ekkor sózd meg, adj bele törött borsot, kakukfűvet 's találld ki.

646. Bárány karbonád tejfeles mártásban.

Vizbe mártván a' megsulykolt karbonádot, hintsd meg zsemlye morzsával; olvasz el egy lábásban zsirt vagy irós vajat, a' karbonádot rá vetván süsd meg szép világos barnára; azután adj hozzá két babér levelet, két kalán eczetet, hat kalán tejfelt, egy meritő kunál barnalevet, kevés sót, gerezd fokhagymát és forrald fel, mikor a'mártás illő, sűrűségű lett, a' karbonádot tedd tátra, 's a' mártást szürd fölé szitán keresztül.

647. Bárányfej francziásan.

Tisztítasd meg a' bárányfejet szórétól, miként a' borjúfejet szokás megtisztítani, áztasd egy óráig hideg vízben 's onnan kivéven, hasítsd hosszában két felé; ismét megmosván tiszta vízben kösd össze spagéttal, főzd meg puhára, 's tedd félre hűlni, azután vedd ki az agyvelőt a' koponyából, vágd össze, adj hozzá apróra vágott fűszeres zöldséget, 'sót, borsot, a' kaponyát töltsd meg vele, és zsemlye szelettel befedvén, mártsd olvasztott irós vajba, forgasd meg zsemlye morzsában és süsd meg hirtelen rostélyon. Mikor kitálatod adhatsz hozzá vagy megbarnított irós vajat, vagy czitromnedvet, és barna huslevet, vagy pedig felolvasztott szardellavajat.

648. Bárányhus ragúban.

Kimetszvéen a' bárány első fertályának lábszár csontját, spékeld meg azt vékonyka szalonna hasábokkal, hintsd meg liszttel, és serpenyőben süsd meg szép barnára; ezután lábásba tevén önts reá jó huslevet, adj hozzá egy kötet fűszeres zöldséget, kevés szerecsendióvirágot, két vagy három szekfűt, néhány szem egész borsot, 's az edényt befedvén forrald fél óráig; ekkor levét szürd át szitán; de a' hust hagyd a' lábásban hogy el ne hűljön; végy néhány osztrigát, hintsd meg liszttel, és serpenyőben süsd meg barnára; ez megtörténvén a'

sült osztrigákat tedd a' megszürt lébe, adj hozzá egy szardellát, hét kalán fejr bort, főzd-be mind ezt együtt jó sűrűre, 's végre adj hozzá néhány csiperke gombát, kevés citromnedvet, 's öntsd a' tálba tett hus fölé; a' tál szélét pedig koszoruzd-meg citrom szeletekkel.

649. Bárányhus hollandi módon.

Darabokra vagdaltván a' megkövesztett 's hűtött bárányszegyet, hintsd be sóval, adj hozzá apróra vágott csiperke gombát, zöld vöröshagymát 's gyöngö tűznél párold kevésbé; adj hozzá továbbá mogyoró- fok- 's vöröshagymát, szekfűvel megtűzdeltet, egy darab sódart, egy isze felforralt vörös bort, két meritő kanál vízzel kevert eczetet, egy meszely barna huslevet; ugyan annyi erős levét, $\frac{1}{4}$ font írós vaját, egy főző kanál lisztet, 's mind ezt együtt főzd meg hirtelen, és mind addig, míg a' hus meg nem puhul, leve pedig sűrűsödni nem kezd; ekkor a' sódart, vörös- és fokhagymát, kivetvén, keverj közébe egy meritő kanál vért, forrald fel még egyszer 's tálald ki.

650. Bárányhus becsinált zöld borsóval.

Tedd a' tisztán megmosott zöld borsót egy darab írós vajjal 's a' darabokra vagdalt bárány hussal lábasba, és befedve párold mind addig, míg a' borsó meg nem puhul; azután adj hozzá két kalán lisztet, apróra vagdalt petrezselyem zöldjét 's annyi huslevet mennyi szükséges hogy a' mártalék elég sűrű legyen, párold tovább, míg a' hus is meg nem puhul, ekkor tálald ki.

651. Báránytüdő citromnedves mártással.

Metéld el a' sós vízben megkövesztett bárány tüdőt hosszukásan, darabka írós vajjal tedd lábasba, adj hozzá aprított vöröshagymát, pergeld meg; azután egy főző kalán lisztet hintvén reá töltsd fel jó hus lével, nyomj bele két citromnedvet, vess hozzá apróra metélt czi-

tromhéjat, néhány szál sáfrányt, forrald fel még egyszer 's tálald ki.

652. Bárány lapoczká ragúval.

Megmosván az elkészített bárány lapoczkát, hintsd be sóval 's engedd egy ideig a' sóban állni; abárolj meg két borjú brézlit, egy borjú tőgyet, 10 — 12 rákot, kevés spárgút és kucsmagombát, vágd mind ezt apró kockásra 's vedd egy lábasba, mellyben darabka rákvajat olvasztottál el és duzzaszd fel; azután két főző kalán lisztet hintvén reá, adj hozzá sót, apróra metélt citromhéjat; habarj el két tojásszékét huslével, öntsd a' vagdaltra; keverd el jól 's töltsd a' lapoczkára, vadd be, tedd lábasba, 's egy meritő kanál huslevet öntvén rá, párold jó puhává; olvasz fel azután egy lábasban darabka rákvajat, hints bele egy főző kalán lisztet, ereszd fel a' lapoczká levével, egypárszor forrald fel 's tálald ki.

653. Bárányhus budin ragúval.

Vágj le egy bárány czombról egy font hust, 's metéld el szép apróra, azután mozsárban péppé zútván, hámold le három zsemlyének héját, tedd rézlabasba, önts reá nem egész icze jó tejszínt, főzd péppé, tedd félre hűlni, 's törd a' hus közé; sodorj-el azután más fél fertály font irós vajat habzásig, a' megtörttet tedd bele, 's keverd-el, üss reá 6 tojás széket külön külön, vegyíts közé két tojásnak fölvert fejérét, mind ezt jól összekevervén, adj hozzá kevés szerezsendióvirágot, citromhéjat. sót; készíts azután két borjú brézliből, 4 vagy 5 csiperke gombából, rákfarkakból, spargafejekből kockás vagdaltat, tedd-felolvasztott irós vajba 's duzzaszd fel kissé; adj hozzá kevés sót és párold zöld borsót, 's tedd félre hűlni; kenj meg egy dinnye formát irós vajjal, tégy bele egy sor vagdaltat, egy sor ragut és így tovább, míg a' forma meg nem telik, azután süsd meg szép csendesesen kemenczében, borítsd tálra 's add fel.

654. Bárányhus becsinált csiperke gombával.

Vagdald a' bárányhust darabokra, öntsd le forró vízzel 's engedd egy ideig vízben állani, hogy fejez maradjon; olvasz el azután egy lábasban darabka írósvaját, vesd reá a' jól megtisztított csiperke gombákat, 's párold meg; adj hozzá apróra metélt petrezselyemzöldjét, két kalán lisztet, annyi huslevet mennyit a' hus menyisége megkíván; nyomd ki a' husból a' vizet, tedd a' mártásba, 's párold mind addig míg meg nem puhul.

655. Nyul módjára készült bárány szardella mártással.

Vedd egy báránynak hátulsó részét derekával együtt, bőrért levonván, sózd be jól 's engedd két óráig a' sóban állni; azután feöntvén ecetből, vöröshagymából, babérlevélből, citromhéj és fokhagymából készült páccszal, hagyd vagy két nap a' páczban állani; ekkor derekát 's czombjait megtűzdelyén szalonna hasábokkal, vond nyársra és süsd meg szép barnára, sütés közben gyakran öntözgetvén tejfellel és páczlével, tedd tálra, cziprázd fel kapornával és citromhéjjal, 's adj mellé páczlével készült jó szardella mártást.

656. Bárányhus pastétommal.

Megsózván a' darabokra vagdalt és megmosott hust, tedd rézlábasba, adj fölé hus levet; vöröshagymát, ecetet, bazsilikomot, babérlevelet, fokhagymát, kakukfűvet, rozmarint, citromhéjat, 's párold míg jó puha nem lesz; pergelj meg azután egy lábasban felolvasztott írósvajon két kanál finom zsemlye morzsát 's két kalán lisztet barnára, a' hust levével együtt öntsd fölé, 's még vagy kétszer felforralván, tálald ki, a' tál karimáját pedig kuszoruzd meg írósvajastésza fánkocskákkal.

657. Bárányhus tormával.

Darabokra vagdolván a' bárányhust, sózd 's mosd meg, tedd rézlábasba, önts reá ecetet, bort, vizet, adj

hozzá babérlevelet vörös- és fok-hagymát, párold jó puhára, de parolás közben szedd le gyakrabban habját, 's ha megfőtt, tálald ki, önts reá valami keveset levéből 's hintsd meg reszelt torma és zsemlye morzsával.

658. Kevert étek bárányhusból rákmártással.

A' darabokra vagdalt, megmosott és sóval behintett bárányhust tedd irós vajjal huslével és citromhéjjal lábasba 's párold míg jó puha nem lesz; azután hints reá két kanál lisztet, kissé pergeld meg; vedd ki nyolcz főtt ráknak epéjét, a' rákokat zuzd finom péppé, tedd egy bögrébe, önts reá jó huslevet, vagy kétszer forrald fel, 's szürd a' hus fölé; adj hozzá még kifejtett rákfarkakat, párolt csiperke gombát, sós vízben megkövesztett spárgát és kártifóliát, forrald fel még egyszer 's tálald ki.

659. Bárányczomb ugorka mártással.

Megsulykolván a' bárány czombot, hintsd meg sóval 's engedde egy ideig sóban állni, azután tedd rézlábasba irós vajjal, petrezselyem zöldjével citromhéjjal 's párold, míg jó puha nem lesz; apríts el 10—12 eczetes ugorkát metélt formára, darabka irós vajjal tedd a' czomb mellé 's kissé duzzaszd fel; azután két kalán lisztet hintvén reá, pergeld meg kissé; végre önts reá huslevet, kevés boreczetet, adj hozzá két kalán tejfelt, kevés sáfrányt, párold még $\frac{1}{4}$ óráig azután tálald ki.

660. Fasirozott bárányczomb.

Végy egy bárányczombot, 's bőrét levonván husát a' csontról metéld le 's vagdald össze apróra; csinálj három tojásból habarékot, adj hozzá $\frac{1}{8}$ font irós vaját, egy tejbe áztatott 's ujan kinyomott zsemlyét, 's keverd szüntelen, hogy az irós vaj a' zsemlyébe szívódjék 's vagdald a' hus közé; adj hozzá aprított vöröshagymát, szálkáitól megtisztított 's fölmetélt két szardellát, czi-

tromhéjat, petrezselyem zöldjét, egy tojáást; 4 kanál tejfelt, sót és borsot, keverd mind ezt jól össze, 's kend a' czomb csontra, hogy ismét czomb formája legyen; azután adj egy lábasba írós vaját, vöröshagymát, petrezselyem gyökeret, zellert, kakukfűvet, tedd hozzá a' czombot rakj alul felül pártüzet, hogy színt kapjon, azután tedd tátra; a' lábasba hints két kalán lisztet, önts reá egy meritő kanál hus- vagy abároló levet, kevés borcetetel, forrald fel, 's szítán keresztül szürd a' czombra.

661. Bárányczomb francziásan.

Vond le a' czombnak bőrét, sózd meg és tűzdeld meg szalonnával; azután meghintvén lisztel vond nyársra de ne süsd meg egészen; ha már szépen megpirult, tedd lábasba, önts fölé hasonfeles bort vizet és eczetet, adj hozzá egy fej szekfűvekkal megtűzdelt vöröshagymát, babérlevelet, rozmarint, kakukfűvet, citromhéjat, bazsilikomot, 's négy vagy öt szem fenyőmagot, párold meg jól 's ha a' czomb megpuhult, vedd ki, a' levét pedig még tovább főzvé, midőn illó sűrűségű lesz szürd a' hus fölé.

662. Bárányczomb vöröshagymával.

Megsulykolván a' tisztán megmosott czombot sózd be, 's kevés eczettel, borral és vízzel, szekfűvekkal megtűzdelt vöröshagymával, babérlevéllel, citromhéjjal, páczoló fűvekkal tedd lábasba, 's párold meg, de ne igen puhára, vedd ki 's hintsd meg finom zsemlye morzsával; azután tégy egy lábasba darabka írós vaját, 6 vagy 8 kis fej vöröshagymát, add fölé a' czombot 's pirítsd meg mindenik oldalán; azután tölts reá másfél meritő kalán páczlevet, 4 kalán tejfelt, kevés pergelt czukrot, párold még fél óráig 's végre tálald ki.

663. Párolt nyul kaporna mártásban.

Darabokra vagdalván a' nyulat, sózd meg 's néhány szalonna szelettel, vöröshagymával, citromhéjjal, bábérlevéllel rézlábasba adván, pergeld meg jó barnára, azután zsemlye morzsát hintvén reá, pergeld még kevés ideig, ekkor önts reá két meritó kanál huslevet, fél megszely eczetet, adj hozzá egy kalán kapornát, párold mind addig, míg a' nyul jó porhanyó nem lesz, 's tálald ki.

664. Királyi nyul.

Vagdald a' nyulat darabokra, sózd meg, keverd lisztbe, 's kockásra vágott szalonna, vöröshagyma és citromhéjjal lábasba vetvén, pergeld mind addig, míg szép világos barna nem lesz; ekkor önts fölé egy megszely jó budai vagy egri vörös bort, kevés boreczetet, 's párold mind addig, míg jó puha nem lesz; ez megtörténvén tálald ki 's a' levét öntsd reá.

665. Nyul aprólék becsinálva.

A' nyul aprólék ez állatnak szegyéből, lapoczkáiból áll, ezeket feldarabolván, öntsd le forró vízzel, 's hagyd egy ideig a' vízben állni, hogy a' megaludt vérrészek kiázzanak belőle, azután nyomkodd ki jól, tedd lábasba adj hozzá sót, eczetet, huslevet, vöröshagymát, páczoló füveket, 's párold míg jó puha nem lesz; olvasz el egy lábasban darabka írósvaját, vess bele két kalán lisztet, egy fej apróra metélt vöröshagymát, pergeld meg szép barnára, a' nyul levét töltsd reá, adj hozzá két vagy három kanál tejfelt, tedd bele a' hust egypárszor forrald fel 's tálald ki.

666. Szarvasszegy mártásban.

Levágván az egy ideig páczban állott szegynek bordáit keresztben, tedd azt lábasba, három rész egyenlő mennyiségű borral, víz és eczettel; adj hozzá egy fej szekfüvekkel megtüzdelt vöröshagymát, citromhéjat,

babérlevelet, négy vagy öt szem borsot, darabka gyömbért, rozmarint, bazsilikomot, szekfű borsot, sót, és párold míg jó puhanem lesz; ekkor a' szegyet más edénybe helyezvén, a' lének zsirját szedd le egy más lábasba, vess reá két fej öszvevágott vöröshagymát, a' szegyet tedd reá 's piritsd meg mindenik oldalán; ekkor önts reá levéből két meritő kalánnal, adj hozzá 8 vagy 9 kalán tejfelt 's főzd míg illó sűrűségű nem lesz, azután pergelt czukrot vetvén közé forrald fel 's tálald ki.

667. Leforrázva főtt szarvashus.

Moss meg egy darab szarvas hust tisztán, tedd fazékba, önts reá ecetet és vizet, adj hozzá sót, babérlevelet, citromhéjat, néhány szem borsot, szekfűvet és szekfűborsot, főzd meg jó puhára, tedd tálba 's levéből fél meritő kalánnal öntvén fölé adj mellé külön csészében ribizke vagy csipkebogyó mártását.

668. Szarvashus pástétomban.

Megsózván a' darabokra vagdalt szarvashust, tedd lábasba, adj hozzá ecetett, vizet, citromhéjat, babérlevelet, vöröshagymát, bazsilikomot, kakukfűvet 's párold jó puhára, zsirját leszedvén tedd más lábasba, pergelj meg benne fekete kenyér morzsát, 's néhány kalán tejfellel együtt keverd a' hus közé 's még vagy kétszer forrald fel; azután tálald dinnye formában vagy lábasban sütött pástétomba, 's add fel.

669. Szarvasmáj párolva.

Hintsd meg a' feldarabolt májat borssal; olvasz el egy lábasban darabka ludzsirt, veüss reá megmetélt vöröshagymát tedd hozzá a' májat 's befödve párold meg jól; azután hints reá két kanál lisztet, párold még kis korig, adj hozzá sót és citromhéjat, kevés borecetet és huslevet, két vagy három kanál tejfelt, forrald fel

vagy kétszer, különben kemény lesz a' máj, 's tálald ki. Ha akarod darabka szardella vaját is vehetsz hozzá.

670. Szarvashus szardella mártással.

Megpárolván a' feldarabolt szarvashust mint a' fennebbi számban van megírva, olvasz el egy lábasban darabka írósvaját, adj bele szálkáitól megtisztított 's apróra metélt néhány szardellát, egy kalán lisztet, két kalán zsemlye morzsát, pergeld meg szép barnára, önts reá a' huslevéből annyit, mennyi szükséges hogy a' mártás elég sűrű legyen, adj hozzá két kalán tejfelt apróra, vagdalt citromhéjat, öntsd a' rántást a' hus fölé, forrald fel még egypárszor 's tálald ki.

671. Szarvasfül párolva.

Főzd meg a' szarvasfejet sós vízben, a' hust metéld le a' csontokról, vagdald el szép hosszukásra, tedd lábasba, adj hozzá citromhéjat, kevés szerecsendió virágot, fél meszely bort, ugyan annyi vizet, néhány felhasított mazsolát és aprószőlőt, főzd-meg jól, forgass darabka írósvaját lisztbe, tedd hozzá, forrazd-fel még egyszer 's találd-ki.

672. Ragu megmaradt vad sültből.

Apró darabokra vagdalván a' vad sültet, vedd felolvasztott írósvajra 's duzzaszd fel kissé, adj hozzá kevés zsemlye morzsát, apróra vagdalt kapornát, citromhéjat, pergeld egy ideig, önts reá huslevet, kevés tejfelt, párold kis korig, azután tálald ki.

673. Őz-szegy mártással.

Levágván a' tisztára mosott őzszegynek borda csontjait, sózd meg, tedd lábasba, adj fölé feles mennyiségű ecetet, bort, vizet, egy fej szekfűvekkal tűzdelt vöröshagymát, két gerezd fokhagymát, kakukfűvet, bazsilkomot, majoránnát, rozmarint, néhány szem borsot, darabka gyömbért, 's párold meg a' szegyet jó puhára,

azután vedd ki és szikkaszd meg; olvasz el egy lábasban darabka írósz vajat, vess reá 3 fej koczkásra vágott vöröshagymát, tedd hozzá a' szegyet, 's piritsd meg mind két oldalán; hints reá 3 kanál zsemlye morzsát 's piritsd meg ujan; azután önts fölé azon léből, mellyben párolódott annyit, hogy a' mártás elég sűrű legyen, adj hozzá kevés tejfelt, apróra metélt citromhéjat, kevés pergelt czukrot, főzd még egy fél óráig 's tálald ki.

674. Őzhus pástétomban.

Darabokra vagdaltván a' szegyet vagy lapoczkát, tedd lábasba, adj hozzá sót, citromhéjat, vöröshagymát babérlevelet, kevés huslevet, 's párold egy ideig; azután pergelj meg egy marok fekete kenyér morzsát írósz vajban, hintsd a' hus fölé 's pergeld még egy ideig; ekkor huslevet, bort, vizet adván hozzá főzd meg jól, hogy a' hus megpuhuljon és leve meghiggadjon, öntsd tálba 's a' tál karimájára csinálj koszorút írósz vajas tésztaból.

675. Őzlapoczká mártással.

Megtűzdelvén a' besózott őzlapoczkát szalonnával, tedd egy darab írósz vajjal és citromhéjjal lábasba, párold jó puhára, hints reá egy kalán lisztet, pergeld meg kissé, adj fölé eczetet és tejfelt, hogy a' mártás elég sűrű legyen és tálald ki.

676. Szarvasszegy bőrrel.

Tedd az egy ideig sóban állott szarvas szegyet lábasba, adj hozzá egy rész bort, két rész vizet 's egy rész eczetet, vöröshagymát, páczoló füveket, fűszert, 's párold meg jó puhára; azután vedd ki, szikkaszd meg, vess egy marok fekete kenyér morzsát felolvasztott írósz vajra 's pergeld meg, adj hozzá czukrot és fűszert, kend e' vegyületeket a' szegyre, vonj rajta végig tűzes vasat, tedd tátra 's adj mellé egy meritő kalánnal levéből.

677. Gulyásos hus bécsiesen.

Összemetélvén a' hust mint szokás gulyásos husnak, tedd azt zsírral vörös- és mogyoró hagymával, citromhéjjal lábasba, fedd be az edényt 's párold meg kemény tűz fölött; adj hozzá azután tejfelt, hints reá kevés lisztet, sózd meg és fűszerezd meg tetszésed szerint, tálalás előtt még kevés citromnedvet is adhatsz hozzá.

678. Marhanyelv tormával.

A' puhára megfőtt nyelvnek bőrét levonván, tedd azt szeletekre vágdalva tálba, hints reá forgács alakban vakart tormát és apróra tépett petrezselyem zöldjét. Mellé még reszelt tormát is adhatsz, vagy magában, vagy eczettel 's olajjal egy mártásos csészében.

III. CZIKKELY.

Becsinált marha és juh húсок, rostélyos pecsenyék, czombok és aszpikék.

679. Vese pecsenye apró krumplival.

Vágd le a' vese pecsenyéről a' csontokat, sózd meg a pecsenyét; tégy serpenyőbe vagy rézlábasba szalonnát, veres hagymát és sárga répát, mind szeletekre vágdalva, tedd a' húst reá 's fojtsd be lassan, forgasd meg több ízben, hogy a' húsnak semmi héjja se legyen, 's minden oldalán jól megpuhuljon. Adj azután bele egynehány meghámozott apró krumplit, legfeljebb diónyi nagyságukat. Midőn már puha és barna a' hús és a' krumpli, vedd ki mindegyiket, hints két kanál lisztet a' befojtott gyökerekre, pergeld meg, töltsd fel levessel, adj hozzá kevés eczetet 's citrom héjat, főzd el jól a' már-

tást, merd le azután a' zsíkját, szűrd le, tedd ismét bele a' húst és a' krumplit, adj hozzá két kanál tejfelt, 's főzd meg jól. Tálaláskor a' krumplit koszorú formán rakd a' tál szélén körös körül, a' vesepecsenyét pedig a' közepébe tedd.

680. Vesepecsenye Angoly módra.

Tisztítsd meg bőrétől és inaitól a' vesepecsenyét, mosd meg tisztára, és sózd be. — Készíts pátzot kevés borból, ecetből, 's vízből, adj hozzá citrom héjat, babér levelet 's két fej szekfűvel megtüzdözött veres hagymát: forrald fel, öntsd forrón a' pecsenyére, 's még egy két egész borsot is adván hozzá, hagyd egy éjszaka így állani. Más nap tedd pártüzzre; 's fojtsd be puhára. Vagdalj el azután apróra 's fojts be vajba egy marok kapornát, fél citromot, egy pár szálkájítól megtisztított szardellát, egy kis darab szalonnát, zöld petrezselymet, 's egy fej veres hagymát a' feljebbi páczból; vegyítsd mind ezt a' húshoz, adj hozzá fél meszsely tejfelt, vajat és borsot, 's fojtsd be tovább is. Szedd le róla a' zsirt, tedd tálba a' hús, 's rakd be citrom szeletekkel.

681. Betekergetett vesepecsenye.

Tisztítsd meg jól a' bőrétől a' vesepecsenyét vagy fartövet, 's vágj belőle vékony szeleteket, olly szélesek és hoszszuakat, a' millyen a' hús, veregesd meg késsel, és sózd be egy kevéssé. Aprítsd össze a' szeleteknek nem használt húst, egy kis petrezselyemmel, citrom héjjal, két fej fokhagymával, téjben áztatott fél zsemlyével, 's kevés velővel 's szalonnával együtt; vegyítsd össze ezen vagdaltat annyi téjfellet, hogy kenni lehessen, kend meg vele a' szeleteket késfoknyi vastagságra, 's tekergesd azután össze. Rakj meg azután rézlábast szalonnával, veres hagymával, babér levelekkel, kevés kakukfűvel, zellerrel, petrezselyem gyökérrel és sárga répával mind

szeletekre vágva, tedd erre a' betekergetett szeleteket, sózd meg, önts reá fele bort, fele eczetet és vizet, mind-egyikből annyit, hogy a' szeletek el legyenek borítva, 's fojtsd be azután mind együtt. Midőn már eléggé fojtódott, tedd a' betekergetett szeleteket, táíra 's szűrj reá szitán által valami keveset a' mártásból.

682. Spékelt vesepecsenye.

Megtisztítván a' szép vesepecsenyét a' bőrétől, vágd el a' csontjait, és sózd be; — készíts páczot egy rész eczetből és két rész vízből; adj hozzá aprított veres hagymát, sárga répát, citrom héjat, babér levelet, és egész borsot, főzd el jól, öntsd forrón a' hústra, fedd be 's hagyd így tizenkét vagy huszonnégy óráig hideg helyen; vedd ki azután a' pecsenyét, spékeld meg három vagy négy sorosan, szedd ki a' páczból a' veres hagymát, és sárga répát, tedd serpenyőbe, a' pecsenyét pedig reá; rakj alól feljül pártüzet, 's fojtsd be lassan két óráig, hogy szép sárgás barna színű legyen; önts reá egy meszely-téjfelt, 's fojtsd be még egy fertály óráig, hogy a' mártásnak szép sárga színe legyen; végre tedd a' pecsenyét tálba, 's öntsd reá a' mártást.

683. Befojtott vesepecsenye.

Mosd és sózd meg a' vese pecsenye elejét; tégy rézlábasba vagy serpenyőbe szalonnát, veres hagymát és sárga répát felszelve, reája a' vese pecsenyét, 's fojtsd be lassan; önts reá időről időre egy kis levest, hogy meg ne pergelődjék 's héjat se hagyjon. Midőn már szép barna és puha, adj hozzá kevés eczetet 's egy pár kanál téjfelt, 's fojtsd be még egy kis ideig; azután vedd ki, vágd fel vékony szeletekre, adj hozzá zöld petrezselymet; egy nagy fej vereshagymát, 's egy kis fokhagymát, jól összeaprítva. Tégy serpenyőbe egynehány kanál téjfelt 's kevés vaját, erre egy sor vesepecsenyét, mellyet

a' feljebbi aprítottal meghintvén, téjfelt, vaját, 's egy kanál eczetet, azután pedig ismét vesepecsenyét rakj reá egy kis sóval és borsal, 's folytasd ezt mind addig, míg csak minden bele nem lesz rakva; végre rakj alól feljül pártüzet, 's fojtsd be lassan.

684. Rostélyos pecsenye töltve.

Végy annyi szép rostélyos pecsenyét, a' mennyi tetszik, vágd le a' zsírosát és a' csontjait, veregesd meg jól a' kés' hátával; és sózd be; végy azután egy szelet ezen rostélyos pecsenyéből; 's aprítsd össze zöld petrezselyemmel, egy kis veres hagymával, egy kevés fokhagymával, 's citrom héjjal; sózd meg, 's keverd össze ezen vagdaltat tejföllel, hogy jól lehessen kenni. Kenj meg akkor ezen vagdalttal egy darab rostélyos pecsenyét késfoknyi vastagon, tégy reá más darab rostélyos pecsenyét, erősítsd meg négy helyen, 's így bánd a' többivel is. Rakj meg azután egy rézlábast egynehány szelet szalonnával, sárga répával, zellerrel, petrezselyem gyökérrel, kakukfűvel és babérlevéllel, tedd reá a' rostélyos pecsenyét, adj hozzá egynehány egész borsot és új fűszert is, fojtsd be puhára, 's tedd azután tállra. A' mártást főzd be szép barnára, hints reá két kanál lisztet, fojtsd be még egy kevéssé, önts reá egy merő kanál levest, szúrd azután a' rostélyos pecsenyére, tedd még egyszer pártüzzre, s forrald fel.

685. Töltött rostélyos pecsenye Baváriai módra.

Veregesd és sózd meg a' szép rostélyos pecsenyét; fejts ki szálkájiból néhány szardellát; adj hozzá kevés kapornát, metélő hagymát; 's zöld petrezselymet, mind jól összeaprítva; dörzsölj el egy darab vaját, hogy habozzék, üss bele két vagy három tojás' sárgáját, tedd bele a' feljebbieket, 's keverd mind jól össze; töltsd meg vele a' rostélyos pecsenyét, melyet azután össze-

sodorva serpenyőbe tévén, önts reá egy kis levest; rakj alól feljül pártüzet, 's fojtsd be mind addig, míg puha nem lesz; adj azután fölibe hat vagy nyoltz kanál téjfelt, 's fojtsd be még egy kevéssé, szürd le a' zsírját, 's add fel az asztalra citrom héjjal meghintve.

686. Rostélyos pecsenye befojtva.

Tégy serpenyőbe egynehány szelet szalonnát, vagy egy kis zsírt, adj hozzá kevés zöld petrezselymet, egy kis fej fokhagymát, kevés citrom héjat, mind jólössze aprítva, 's egy egész borsot; mosd ki jól a' rostélyos pecsenyét, veregesd és sózd meg, 's tedd a' serpenyőbe, melyet befedvén, fojtsd be lassan; önts hozzá több ízben egy kanál levest, hogy csak egy kis mártás maradjon; szürd le azután zsírját, önts reá még egy kis levest, kevés eczetet, 's egy pár kanál téjfelt; főzd el jól; a' mártás kevés és sűrűs legyen. Egy font rostélyos pecsenyére két kicsiny fej veres hagymát, egy nagyobb csomó zöld petrezselymet, 's egy fej fokhagymát vehetsz.

687. Rostélyos pecsenye francziásan.

Levágván a' rostélyos pecsenyéről a' zsíros darabokat 's a' csontokat, veregesd meg jól a' kés' hátával, és sózd be; három font rostélyos pecsenyéhez négy szardellát vegyél, melyeket megmosván 's szálkájából kitisztítván, adj hozzájuk egy marok kapornát, két kicsiny fej veres hagymát, kevés zöld petrezselymet és citrom héjat, mind jól összeaprítva; olvasz el azután egy darab vaját, add bele az aprítottat egy kis sóval és tört borsal együtt, 's pergeld meg egy kevéssé; töltsd meg ezen vagdalttal a' rostélyos pecsenyét, hajtsd össze, tedd rézlábasba, rakj alól feljül pártüzet, 's fojtsd be mind addig, míg barnúlni nem kezd; adj hozzá azután egy meszszele jó téjfelt, fojtsd még fél óráig, szürd leróla a' zsírt, 's tálald ki csinosan.

688. Ökör - fark.

Vagdald el az ökörfarkat vékony darabokra, tedd fazékba, adj hozzá veres hagymát, sárga répát, citrom héjat, mind öszveaprítva, továbbá egy egész borsot, kevés babér levelet, kakukfűvet, 's egy kis újfűszert és sót; töltsd fel a' fazekat fele veres borral fele vízzel, főzd be az ökörfarkat mind addig míg félig puha nem lesz. Befővén a' mártást, töltsd fel ismét borral és vízzel, 's szürd le jól a' zsíráját. Olvaszszel azután egy darab zsírt, tégy bele két kanál lisztet, pergeld meg, töltsd fel a' feljebbi mártással, melyet előbb leszűrj, add bele az ökörfarkat, 's fojtsd be egészen puhára. Élesztett 's vert tésztából készült pástétomban is lehet feladni; veres bor helyett pedig eczettel is megsavanyíthatod.

689. Marha hús szeletek.

Végj két font jó marha húst, mosd meg, tisztítsd meg a' bőrétől és inaitól, aprítsd öszve, sózd meg, 's csinálj belőle apró kerek szeleteket; rakj azután serpenyőbe egynehány szelet szalonnát, veres hagymát és sárga répát, mind szeletekre vágva, tedd rájok a' marha hús szeleteket, 's fojtsd be lassan. Midőn már mind a' két oldalokon befojtódtak, vedd ki; hints két kanál lisztet a' serpenyőbe, pergeld meg; töltsd fel levessel 's kevés eczettel; adj hozzá öt tisztára megmosott szardellát, kevés veres hagymát, zöld petrezselymet, citrom héjat, mind öszveaprítva, valamint tört borsot is; hanem előbb szürd le a' mártást, 's tedd bele az aprítottat.

690. Ürü czomb francziásan.

Fejtsd le a' csontokat 's a' zsiros darabokat az ürü czombról, sózd meg; apríts jól öszve zöld petrezselymet, metélő hagymát, 's kevés kakukfűvet, adj hozzá egy kis tört borsot, mess apró'vastag szalonna darabo-

kat, 's forgassd meg mind ezeket mind a' czombot az előbbieken; lyuggasd ki késsel a' czombot, spékeld meg egészen szalonnával és sódarral felváltva, tekerd meg czérnával, hogy a' szalonna le ne essék róla; tégy rézlábasba petrezselymet, metélő hagymát, egynehány egész borsot, tedd bele a' czombot, 's befedvén fojtsd mind addig, míg egészen puha nem lesz. Vedd ki azután a' czombot, szürd le a' mártást; 's főzd addig, míg csak egy pár kanálnyi nem marad belőle; tedd ismét bele a' czombot, 's forgasd meg a' csekély mártásban több ízben. Vagdald el továbbá naggyában hat vagy hét veres hagymát, olvaszsz el egy darab vaját, tedd bele a' veres hagymát, egy kevés tört borsal együtt, pergeld meg sárgára, 's önts reá több ízben egy kanál levest, hogy meg ne pergelődjék; hintsd meg egy kanál lisztel, 's pirítsd meg; önts reá még fél merő kanál levest, 's főzd azután még fél óráig : tálald ki végre a' mártást egy tálra; a' czombot pedig fölibe.

691. Töltött fejér pecsenye.

Veregesd és sózd meg a' szép fejér pecsenyét, 's hagyd egy napig hideg helyen állani; apríts össze négy szardellát, egy kis szalonnát, zöld petrezselymet 's egy kevés veres hagymát; vágd fel hosszában a' fejér pecsenyét, 's bele töltvén a' vagdaltat, varrd be, és spékeld meg vékonyra metélt szalonnával. Tégy serpenyőbe egynehány szelet szalonnát, veres hagymát, sárga répát, 's egy kevés petrezselyem gyökeret, tedd reá a' fejér pecsenyét, önts fölibe egy kis ecetet és levest; adj hozzá citrom héjat, egész borsot 's két babérlevelet, 's fojtsd be mind addig, míg elég puha nem lesz. Vedd ki azután a' fejér pecsenyét, dörzsöld által szitán a' befojtott gyökereket, szürd le a' zsírt, töltsd vissza a' többit a' serpenyőbe, add hozzá a' fejér pecsenyét; fojtsd be még egy kevéssé, 's készen lesz.

692. Befojtott ürti czomb.

Ha már egy ideig vízben áztatódott a' czomb, fejtsd le a' csontjait 's kövér hártyájit, lyuggasd ki késsel az egésztest, és spékeld meg szardellával és sódarral felváltva; a' szalonnát fél kis újjnyi hosszúságúra és vastagságúra kell metélni; tekergesd meg a' czombot erős czérnával, hogy a' szalonna és szardella ki ne essék belőle. Tedd azután rézlábasba, mellynek a' czombnál nem szabad nagyobbak lenni; tégy bele egy csomó zöld petrezselymet, metélő hagymát, egy kevés fokhagymát 's egy egész borsot, és töltsd fel barna levessel; befedvén a' rézlábast, fojtsd be lassan három vagy négy óráig. Megpuhulván a' czomb, vedd ki a' rézlábasból, vedd le róla a' czérnát, szűrd le a' mártást, a' czombot pedig tisztítsd meg jól a' zsírtól; apríts össze zöld petrezselymet, metélő hagymát, egynehány szardellát 's egy kemény tojás' sárgáját, tedd mind ezt a' mártásba, önts reá még egy kis levest is, tedd újra bele a' czombot, 's befojtván még egy kevéssé — készen lesz.

693. Vad disznó fej.

Midőn már egynehány óráig áztattad a' fejet, önts le forró vízzel, húzd le a' bőrt a' nyelvről, tisztítsd meg a' fejet olly tisztára, a' millyenre csak lehet, kösd keszkenőbe, tedd fazékba, adj hozzá eczetet, vizet, egy kis bort, sót, veres hagymát, egy fej fokhagymát, sárga répát, petrezselyem gyökeret, zellert, citrom héját, fenyő magot, kakuk füvet, egy pár babér levelet, 's egy két egész borsot, és főzd meg jól. Vedd ki, azután tedd asztalkendőre, rakj melléje zöld babérleveleket, találj esínosan fölibe becsinált veres répát, egy kemény tojásnak vékonyra metélt fejejét, zöld petrezselymet, és hosszukásra metélt citrom héját; adj hozzá édes mártást, vagy hidegformát, vagy pedig eczetet és olajt.

694. Vad disznó hús' készítése' módja.

Jól kiázván a' vad disznó hús , tedd fazékba , önts reá két rész veres bort 's egy rész eczetet ; adj hozzá sót , babérlevelet , veres hagymát , kevés citrom héjat , sárga répát , 's minden fűszerszámból valamit , 's főzd addig , míg porhanyó nem lesz . Készítsazután mártást befőtt ribizliből vagy galagonya bogyóból ; tálald ki a' vad disznó húst , önts fölibe a' levéből egy keveset , czi-frázd fel citrom héjjal , a' mártást pedig külön csészében add fel az asztalra .

695. Aszpik' készítése módja.

Végý akkora fazekat , a' mekkorát öt font marha húshoz szoktál venni , 's rakd bele e' következendóket : hat sertés lábat , négy borjú lábat , egy borjú fejet , mellynek agyveleje előre kivétetett , egy font jó sodart vagy füstölt húst , egy kis sót , egy két egész borsot , 's ugyan annyi új fűszert ; töltsd fel vízzel , 's főzd két óráig . Tégy azután rézlábasba egynehány szelet szalonát , néhány fej veres hagymát , sárga répát és kalarábét , mind szeletekre vágva , továbbá egy font jó húst , 's egy font jó leves csontot , darabokra aprítva ; borítsd be a' rézlábast fedőjével , 's fojtsd be eleven szénen annyi ideig , hogy megpirulhasson , de meg ne pergelődjék . Midőn már szép barna , töltsd fel levessel , 's tedd mind együtt ugyan azon fazékba , mellyben a' fej és a' lábok főttek 's főzd újra egy óráig ; szürd által sűrű szitán , adj hozzá egy meszely , vagy valami kevesebb jó tárkony eczetet , 's főzd megint egy óráig ; üss azután más fazékba három egész tojást héjjával együtt , mellyet előbb jól meg kell mosni , tördeld jól össze a' főző kanállal , 's önts reá az aszpikot , midőn legjobban forr ; keverd jól össze , 's tedd tüzes hamuba , de félre a' tűztől , hogy el ne pattanjon . Fél óra mulva szürd le lassacskán , fészíts ki egy asztalkendőt valamelly széeknek négy lábára ,

tégý a' közepére egy árkus itató papirost, öntsd reá az aszpikot!, 's hagyd lassankint átszűrődni, hogy jó tiszta legyen. Ha megreked az átszűrődésben, melegítsd meg újra, 's öntsd fel még egyszer. Meghűlvén az aszpik tetszésed szerint használhatod.

696. Kocsonya formán készült borjú fej.

Vágd ketté közepén a' borjú fejet, főzd sós vízben zöld petrezselyemmel, sárga répával, két fej veres hagymával, 's egy kis kakukfűvel és citromhéjjal mind addig, míg jó puha nem lesz; azután vedd ki, tedd hideg vízbe, 's hagyd benne egy ideig. Forrald azon levét, a' mellyben főtt, egy borjú lábbal, egy két egész borsal és új fűszerrel együtt mind addig, míg csak egy nagy messzelyre be nem fő; add hozzá azután egy citromnak a' levét, szürd által sűrű szítán, 's hagyd egy kevéssé állani a' mártást. Kifejtván a' csontjait, vagdald el a' borjú fejet vékony hosszukás darabokra, tedd formába, szürd a' mártást tiszta kendőn által 's öntsd a' borjú fej fölibe; tedd hideg helyre, hogy öszveálljon. Midőn már megkeményedett, fordítsd ki a' formából.

697. Fiatal pulyka sajtóban aszpikkal.

Végy fiatal pulykát, de kappannál ne nagyobb, készítsd el szépen, tedd egy fazékba, mellynek csak akkorának szabad lenni, hogy a' pulyka jól megférjen benne; adj hozzá sárga répát, veres hagymát, zöld petrezselymet, egy kis kakukfűvet, új fűszert, sót, 's egy egész borsot; töltsd fel két rész fehér levessel 's egy rész fehér borral; főzd gyenge tűznél lassatskán, hogy jól megfőjön de széllyel ne omolják; főzés közben mindig szedd le a' habját, hogy tisztán maradjon; tisztíts róla mindent, a' mi reá ragadt, 's hűtsd ki; csinálj aszpikot már feljebb megírt módon, 's tölts ebből annyit, hogy két újfai magasságú legyen, valamelly rézlábasba

vagy mély formába, mellynek akkorának kell lenni, hogy a' pulyka benne megférjen; tedd azután jégre, hogy megkeményedjék; tedd ekkora' pulykát reá, de a' melyjével a' rézlábas' feneke felé fordítva; önts reá ismét az aszpikból; hogy félig benne legyen, 's keményítsd meg újra; ha ez is megkeményedett, töltsd fel egészen, hogy a' pulykát elborítsa — 's hagyd ezt is megkeményedni. Előbb mintsem asztalra adnád, mártsd a' rézlábast egy szempillantásig forró vízbe, törölgesd meg száraz kendővel, 's fordítsd ki valamelly tálba.

698. Berakott aszpik.

Ezen aszpik is fejebbi módon készül, 's midőn már meg van törve tölts belőle rézlábasbaannyit, hogy hüvelyk újjnyi magassága legyen; hagyd jégen kocsonyává válni, 's ha már megkeményedett, rakj egy sor finom szeletekre vagdalt jó Veronai szalámit, hogy a' rézlábas feneke beboríttassék, 's önts reá ismét egy hüvelyknyi magasságra aszpikot; ez is kocsonyává válván, rakj reá egy sor vékony szeletekre vagdalt hideg foglyokat vagy fűszert, ezeknek szűkében pedig pulykát; azután ismét aszpikot hagyd felette kocsonyává válni, erre pedig egy sor vékonyra szelt sódart adván, önts reá ismét aszpikot, 's ezt addig folytasd, míg csak tele nem lesz a' rézlábas. Ezen ételt kiváltképpen vacsorára lehet használni.

699 Befojtott sodralék.

Végj jó hust, metélj belőle tányérnyi szélességű szeleteket de ne vastagabbakat egy késfoknál, veregesd és sózd meg, azután főzz agyvelőt sós vízben, fejtsd le a' bőrét tisztán, aprítsd össze jól, 's fojtsd be vajba egy kis zöld petrezselyemmel; adj hozzá egy kis aprított veres hagymát, egy kis sót, borsot, egy marok zsemlye morzsát, 's egy kanál levet is, 's felforralván hagyd meghűlni, azután apríts össze egy kis darab szalonnát, vegyítsd

el az agyvelővel, kend meg vele a' hust, sodord üszve, 's kösd meg czérnával. Tégy azután rézlábasba szalonnát, veres hagymát és sárga répát, tedd bele a' sodralékokat, 's fojtsd be, míg a' mártások el nem fojtódnak, és barnások nem lesznek; azután vedd ki, tégy a' rézlábasba egy pár kanál lisztet, pergeld meg, töltsd fel levessel, adj hozzá egy kis eczetet és citrom héjját, a' mártást jól elfőzvé; szürd le, rakd bele a' sodralékokat újra, adj hozzá két kanál tejfelt, 's hagyd még egy kevesse fojtódni. Rakd azután sorban a' sodralékokat a' tála szürd reájok a' mártást, 's hintsd be hoszszukásra metélt citrom héjjal.

700. Ürü czomb riskásával.

Végy egy szép ürü czombot, szedd le jól a' hártáját, fejtsd ki a' hust a' csontok közül, 's vágd el egy kevesse a' két végét; sózd meg, 's lyuggasd ki keskeny késsel, és spékeld meg szardellákal, mellyeket előbb jól kiáztattál, 's szálkáiból kitisztítottál. Végy azután kakukfűvet és majoránnát egyenlő mennyiségben, dörzsöld be vele jól a' czombot, tedd azután fa edénybe, tégy reá egészen hozzá illő fedőt, nyomtasd le kővel, 's hagyd így állani hideg helyen egy álló napig. Más nap főzz meg egy font riskását addig; míg fel nem pattog. Azután szelj el három fertály font szalonnát finom szeletekre, 's rakj ki velek egy rézlábasba, tedd erre a' riskásának felét azután a' czombot, de úgy hogy a' felső oldala a' rézlábas' feneke felé legyen fordítva; azután a' riskásának második felét tedd reá, 's fedd be szalonna szeletekkel; ekkor tedd a' rézlábasra a' fedőt, 's ragaszd le jól tésztával; hagyd három óráig mindég egyenlő pártüzön fojtódni; a' fedő fölibe is tégy egy kis parázsat. Három óra múlva nyisd fel a' rézlábast szedd le a' szalonnát, szürd le a' zsírt, 's borítsd ki az egészet valami nagy tála. Jól vigyázz, hogy szépen egé-

szen maradjon ; a' szalonnát egészen elvenni, 's a' zsírt is le kell szűrni.

701. Egész marha tölgy, fasírozva.

A' marha tölgynek egy vagy két darabból kell állani, melyet ha puhára megfőztél és bőrétől megtisztítottál, vágd be hosszában egynehány helyen, de ne egészen ketté.. Ez alatt készíts finom hasét, keverd el egy pár tojás' sárgájával, 's tölts belőle mind egyik vágásba, — nyomd üszve ; önts reá egy meszszele savanyú tejfelt, melyet két tojás sárgájával habartál el ; hintsd be zsemlye morzsával, és süsd meg szépen a' kemenczében, azután add fel maga levében az asztalra.

702 Rostélyon sült tölgy szeletek, zöldség mártásban.

Főzz meg puhára egy tölgyet, 's szeld el vékony szeletekre ; sózd meg ; forgasd meg olvasztott vajban és zsemlye morzsában ; süsd meg két oldalt a' rostélyon. Ez alatt készíts zöldségből mártást, öntsd tálba, tedd bele a' tölgyet, és add fel.

703. Czukorral fényesített tölgy, narancs mártásban.

Főzz meg puhára két tehén tölgyet, vedd ki a' vizből, vágd le a' bőrét, 's formáld gömbölyűre. Azután csinálj egy kanál lisztből és vajból sárga rántást, adj hozzá levest, egy pohár fehér bort, 's egy darab narancsal dörzsölt czukrot, főzd el jól a' mártást, szűrj tálba szitán által, tedd bele a' tölgyet, hintsd be czukorral, sütögesd be tüzes lapáttal, hogy a' tölgy fénylő legyen, 's így add fel az asztalra.

704. Ragú, (vágott hus) sertés lábából.

Főzd meg a' sertés lábakat, hűtsd ki vízben, vágd el darabokra ; csinálj azután barna rántást vajjal,

tedd bele apróra vagdalt veres hagymával a' sertés lábakat, önts reá marha hús levest, fűszerezd meg szerecsen dió virággal, borssal, szekfűvel; megsózáván, főzd mind együtt. — Midőn ki akarod tálalni, önts hozzá két kanál eczetet, vagy pedig egy citromnak a' levét nyomd bele, és forrald fel még egyszer.

705. Vékonyan metélt vaddisznó hús.

Metéld le a' bőrét a' sült vagy befojtott vad disznó husnak, vagdald el szeletekre, 's csinálj hozzá mártást e'képpen:

Fojts be vajba barnára tizenkét szeletre vagdalt veres hagymát, önts hozzá eczetet, 's egy pár tálaló kanál spanyol levet, sózd és borsozd meg, azután forrald fel jól; szedd le a' zsíráját, tedd bele a' vad disznó húst, de már ne főzd tovább, hanem csak melegen tartsd. Midőn ki akarod tálalni, rakd körül vajban piritott zsemlyével. — E'képen készíthetsz el minden vad hús maradékot.

706. Vad hus formán készített ürü czomb.

Veregesd meg jól a' kövér gyenge ürü czombot, és tisztítsd le a' bőrét, mint az őz husnál szokás, azután spékeld meg; pácold be eczettel, sóval, borsal, szerecsendióval, borral, veres hagymával, koriándrommal, és citrommal; hagyd így egynehány napig állani. Ha mindjárt szükséged lenne reá, forrázd le a' pácczal; azután huzd fel a' nyársra, 's csepegtesd reá a' páczot és vaját. Midőn tálalni akarod, készíts hozzá bors mártást, vagy pedig csak a' lecsepegett levévei add fel.

707. Bárány karbonád.

Veregesd meg jól a' bárány húst, forgasd meg olvasztott vajban, sóban, borsban és szagos zöldségben; tedd fertály óráig jó pártüze; azután öntsd le róla a' zsírt, tégy bele egy darab glászt, rázd fel sokszor, 's

rakd csinosan tálba a' karbonádot; öntse a' levébe egy kis spanyol levét, 's add fel a' karbonáddal.

708 Sertés vese Sampányi borban.

Vagdald el vékonyra a' vesét, hintsd be sóval, borsal és szerecsen dióval, fojtsd be vajba finomra vagdalt mogyoró hagymával és petrezselyemmel; azután hintsd be lisztel, és önts hozzá egy pohár sampányi bort; forgasd meg gyakran, hogy meg ne égjen, — de tovább ne főzd. Pirított zsemlyével felcizfrázva, jó melegen add fel az asztalra.

709. Sertés fül pármai sajttal.

Jól megtisztítván a' sertés fület, főzd meg bréz levesben, hűtsd ki, forgasd meg vajban, zsemlye morzsában, reszelt sajttal, és süsd meg hirtelen zsirban; — szépen meg sárgulván, add fel pikáns mártással az asztalra.

710. Fasirozott malatz.

Szedd ki a' malatznak minden csontjait, 's töltsd meg borjú farszettel, elvagdalt szarvas gombával, zöldeggel és fűszerszámmal; főzd meg szalonnával berakva jó bréz levesben; hűtsd ki a' levében, 's add fel savanyú kocsonyával.

711. Sertés hus, vad disznó hus formán készítve.

Ezt a' sertés czombjából és oldal bordájából készítheted. Csinálj e' végre páczot e'képpen: Vegyís össze sót, vastagon tört borsot, szekfűvet, fenyő magot, babér levelet, bazsilkomot, kakuk fűvet, bor eczetet, fodor mentát és zöld dió héjat; tedd bele a' húst, 's hagyd benne hideg helyen tizenkét napig állani. Ezen pácz után olyan íze lesz a' sertés húsának, mint a' millyen a' vad disznó húsa. Szükség megjegyezni hogy a' sertés húsának gyengének 's nem igen kövérnek kell lenni.

712. Nyúl hús, matróz módra.

Megsülván a' nyúl, hűtsd meg, 's vagdald el két újjnyi szélességű darabokra; azután apríts össze fél meszszely apró veres hagymát, 's fojtsd be fél font vajba puhára; adj hozzá egy kanál lisztet, egy szelet sovány sódart, egy meszszely fejr bort, 's ugyan annyi sű levest, egynehány babér levéllel együtt. Főzd el jól a' mártást, tégy bele egy, szeletekre vagdalt czitromot, egynehány tört szekfűvet, és a' nyulat, 's főzd lassan fél óráig. Midőn találni akarsz, vegyítsd fela' mártást kevés apró marha vérrel. Apróra vagdalt szardellát is adhatsz hozzá.

713. Páczolt vesepecsenye.

Páczold-meg a' vesepecsenyét úgy, mint a' vadhust szoktad, hagyd a' páczlében három vagy négy napig; azután süsd-meg nyárson, de sütés közben gyakran öntözgesd a' páczoló lével, 's add az asztalra savanyú barna mártással, mellyben néhány szem fenyő-magot főztél-meg.

714. Nyul formára készített vesepecsenye.

Levonván egy szép vesepecsenyének hártáját, a' csontot vedd ki belőle, páczolt-be úgy mint a' nyulat szokás, spékeld-meg szalonnával, tedd lábasba, önts reá páczoló levet, adj hozzá bőven vöröshagymát, fűszert 's kevés tejfelt és párold-meg jó puhára; azután talald-ki 's adj hozzá kaporna mártást.

715. Vesepecsenye tejeles mártással.

Vond-le a' vesepecsenyének hártáját, spékeld-meg szalonnával csinosan, tedd legalább egy napra páczba azután vond nyársra és süsd-meg, sütés közben gyakran öntözgetvén páczoló lével mellybe tejfelt kevertél; mintegy fertály óra mulva hintsd-be a' vesepecsenyét liszttel, 's mikor ez rászáradt öntsd-le ismét, ez által

mintegy kérget kap. Levonván nyársról tedd tálba, a' róla lecsurgott lébe még több tejfelt kevervén, forrald-fel, 's öntsd a' hus fölé.

716. Vesepecsenye szeletek zöldségekkel.

Megtisztítván a' vesepecsenyét hártájától, metéld vékony szeletekre; vagdalj jó apróra néhány mogyoró-hagymát, csomócska petrezselyem zöldjét, csiperke-gombát, zöld vöröshagymát, vedd mind ezt felolvasztott írósvajra 's kissé duzzaszd-fel; azután forgasd-meg benne az elkészített hus szeleteket, sóval behintve rakd rostélyra és süsd-meg hirtelen, hogy jó leveses maradjon, 's rakd csinosan tálra. Ekkor vagdalj össze tárkonyt, pimpinellát, petrezselyem zöldjét jó apróra, főzd-meg kevés erős lében, nyomj bele két citrom nedvet, 's öntsd a' hus fölé, de ne forrón.

717. Ugyan az, francziáson.

Vékony szeletekre vagdalván a' hártájától megfosztott vesepecsenyét, tedd finom olajjal vegyített eczetbe, hintsd-be sóval és borssal, süsd-meg olly hirtelen, mint fennebbi számunkban említők rostélyon, az alatt vagdalj apróra tárkonyt, pimpinellát, gyenge vöröshagymát 's egy csomócska metelő hagymát, törd-meg mind ezt friss írósvajjal, adj hozzá citromnedvet, sót, borsot, ebből kenj minden szeletre egy diónyit, azután rakd a' hus szeleteket egy rézlábasba egymás fölé, hogy a' rájuk kent írósvaj elolvadjon, de csak rakd-ki ismét nem sokára tálba 's öntsd rá a' maga levét.

718. Fasirozott vesepecsenye párolva.

Vond-le a' vesepecsenyének bőrét szokásként, adj hozzá fél annyi friss marha zsírt, vágd össze mind kettőt apróra, önts rá egy meszely jó fehér bort, hintsd-be sóval, törd-meg mozsárban, 's egy rézlábasban, mellyet előbb szalonna szeletekkel kiraktál párold-meg, azután

tedd félre hűlni, ha meghűlt fordítsd-ki, a' szalonna szeleteket rakd félre 's vágd össze igen apróra. Tölts egy lábasba két meritő kalán barna mártást, adj hozzá fél meszely jó fejtér bort, és főzd-be jól. A' vágottat ezzel pép sűrűvé kevervén öntsd tálba, a' tál karimáját pedig rakd-ki pírított vagy zsírban sütött zsemlye szeletekkel. Ha akarod citrom nedvet is adhatsz hozzá, vagy frikaszszirozhatod.

719. Mustos pecsenye.

Sózz-meg kevéssé egy szép vesepecsenyét, adj hozzá kevés jó marha zsírt, sárga répát, zellert, petrezselyem gyökeret, paszternákot, zuzatlan fűszert, egy darab sódart, vöröshagymát, egy icze jó hus levet, ugyan annyi édes mustot, mellyhez még czukrot is adhatsz 's párold meg mind ezt jó puhára; mustot azonban párolás közben tölthetsz még hozzá apródonként mintegy iczét, azon viszonyban, mint a' lé sűrűdik; végre leszűrén a' levet főzd mind addig míg szép arany színűvé és nyulóssá nem lesz, ekkor töltsd a' husra 's add-fel.

720. Rostélyos pecsenye németesen.

Megsulykolván a' rostélyos szeleteket hogy jó puhák legyenek, sózd meg és szeletekre vágott szalonnát, kakukkfűvet, vöröshagymát, babér-levelet, paszternákot, zellert, petrezselyem gyökeret, 's néhány szekfűvet adván hozzá rézlábasba, önts reá fél meszely eczetet, mellyet előbb megforraltál, egy meritő kalán hus-levet 's párold-meg jól; megjegyzendő azonban e' czikkely-nél, hogy a' rostélyos szeleteket mielőtt lábasba tenéd, hirtelen jó barnára meg kell sütnöd; miután egy ideig pároldad, hints reá három kalán lisztet, önts fölé két icze jó huslevet, főzd-be jól, 's mikor tálalsz a' levét szürd keresztül szitán 's ugy add a' hus fölé.

721. Párolt rostélyos pecsenye.

Hintsd-meg sóval és borssal a' keményen megsulykolt rostélyost 's hagyd egy ideig a' sóban állni, azu-

tán darabka ludzsirral tedd lábasba és süsd-meg szép barnára; ha ez megtörtént önts reá vízzel vegyített eczetet, adj hozzá apróra vágott két fej vörös — és két gerezd fokhagymát, 's párold jó puhára. Azután kevés lisztet hintvén reá párold még kis korig; végre tölts fölé jó huslevet, és ha a' leve elég sűrű, citrom héjat adván hozzá tálald - ki.

722. Párolt rostélyos pecsenye másképpen.

Sulykold - sózd - és süsd - meg a' rostélyost hirtelen jó barnára, tedd lábasba, adj hozzá szalonna szeleteket, vöröshagymát, petrezselyem gyökeret, pászternákot, egy darab sódart, kevés kakukfűvet, babérlevelet, néhány szekfűvet, egy meszely jó fejr bort, fél meszely eczetet, egy icze jó huslevet 's párold - meg jól. Párolás közben önts hozzá még 4 vagy 5 meritő kalán huslevet, 's főzd - el az egészet jól. Ha ez is megtörtént a' hust vedd - ki, levét szítán keresztül szürod fölé, 's tálalás idejeig tedd meleg helyre.

723. Rostélyos pecsenye tejfeles lével.

Ez szintugy készül, mint a' fennebbi számban leirt párolt rostélyos, csak hogy ennek levébe, miután leszürted, egy icze tejfelt fogsz keverni 's még egyszer felforralod.

724. Rostélyos pecsenye burgonyával.

Megsulykolván a' rostélyost, hintsd - be sóval. tedd lábasba szalonna, vörös és fokhagymával, 's párold jó puhára; azután hints fölé egy marok fekete kenyér morzsát, 's kissé duzzaszd fel; adj hozzá jó huslevet, kevés bort, fűszert, apróra metélt citromhéjat, 's párold ujan; végre hámozz - meg néhány tisztára mosott burgonyát, sózd - meg őket, 's darabka írósz vajjal tedd egy lábasba, 's befödvn, állítsd pártüz fölé. Miután megpirultak tedd a' rostélyost tálba, a' burgonyát rakd szépen fölé, 's levét öntsd reá.

725. Rostélyos pecsenye burgonyával másképpen.

Sózd - be a' megsulykolt rostélyost, 's engedd fél óráig a' sóban állni, azután tedd egy lábasba darabka ludzsirral és négy fej apróra metélt vöröshagymával, 's többszöri forgatás közben párold - meg jó puhára. Kiszedvén az eléggé megpuhult szeleteket mesd - el kicsiny és hosszukás hasábokra, rakd vissza a' lábasba, önts reá fél meszely jó tejfelt 's párold még egy ideig. Vagdald - fel ezután a' célra megfőzött és hámozott burgonyákat csinos szeletekre, kenj - meg egy itálat írós vajjal vagy ludzsirral, adj rá kevés tejfelt, egy sor burgonyát, sózd - meg, rakj fölé egy sor rostélyost a' piritott vöröshagymával, 's folytasd így, míg mind tálba nem raktad. Végre kevés tejfelt és írós vaját adván hozzá, hintsd - meg zsemlye morzsával, adj alul feljül parázsat és süsd - meg szép sárgára.

726. Marhahus karbonádok szárdellával.

Levonván egy darab szép marha husról a' hartyát, vagdald a' hust szép apróra, 's formálj belőle kis karbonádokat, melyeket megsózván, és olvasztott írós vajjal megkenvén, hintsd - be apró zsemlye morzsával és süsd - meg, azután apríts össze 10 — 12 apró szárdellát kevés petrezselyem zöldjével és vöröshagymával együtt, kend - be vele a' karbonádokat, tedd lábasba, nyomd rá egy citromnak nedvét, önts fölibe fél meszely tejfelt, fedd - be, rakj alul fölül tüzet, 's párold mind addig, míg szinte minden leve elfő, ekkor táld ki, A' tál karimáját megkoszoruzhatod zsirban sütt zsemlye szeletekkel vagy pofézzal.

727. Marhahus Collops. (Angol éték)

A' collop angol országban kisdud szelet hus, mely következőleg készül: végy egy darab marhahúst, bár mely részéből a' marhának, de legjobb, ha fartóból

veszed, vágj belőle kis szeleteket, sulykold - meg 's hintsd - meg liszttel, olvasz - el egy rézlábasban darabka írósvaját, 's a' hus szeleteket rávetvén kis idő múlva önts bele egy meszely erős huslevet, adj hozzá darabka lisztbe kevert írósvaját, sőt, fűszert, néhány savanyú ugorkát szeletekre metszve, néhány szem kapornát, igen finomra metélt {vöröshagymát, párold meg kis korig, azután tálald - ki.

728. Marhahus Gobbets. (Angol éték)

Végy a' marhának bár mely részéből, csak czombjából ne, egy szép darabot, vágd apró darabkákra, tedd rézlábasba, önts reá annyi vizet mennyi befedi 's párold egy hosszú óráig; azután akassz bele egy zacskóban szerecsendióvirágot, szekfűvet, borsof, gyömbért; apróra vágott zellert, kevés sót, szeletekre vágott fejt és sárga répát, petrezselyem zöldjét, nyalábka fűszeres zöldséget, nagy darab kenyérhéjat, kevés árpa kását, az edényt fedd - be jól 's párold még a' hus meg nem puhul, azután ved - ki a' zacskót, 's a' hust levével együtt tálald - ki piritott zsemlye fölé.

729. Marhaláb szardella mártással.

Megfőzvé a' marhalábakat jó puhára, metéld vékony szeletekre; adj egy lábasba darabka írósvaját vagy ludzsírt, két kalán zsemlye morzsát, egy fej vöröshagymát össze aprítva 's két szardellát szálkától megtisztítva, tedd hozzá a' marhaláb szeleteket, 's egy ideig pergelvén vess reá apróra vágalt petrezselyem zöldjét, citrom héjat, önts fölé kevés huslevet, tejfelt, citrom nedvet, eczetet, forrald - fel még egyszer 's tálald - ki.

730. Ökörfark pástétomban.

Vagdald az ökörfarkat darabokra, mosd - meg, hintsd - be sóval, 's forrázd - le eczetből, vöröshagymából,

viz, babérlevelek és páczolófüvekből készült pászczal, 's hagyd egy éjen át a' páczban állani; azután tedd rézlábasba, önts fölé két meritő kalánnal a' páczléből, 's párold 2 vagy 3 óráig; pergelj-meg egy más lábasban két kalán lisztet 's két gerezd apróra metélt fokhagymát írós vajban, kevés tejfellel és citrom héjjal együtt, keverd az ökörfark közé, főzd még fél óráig, és zsírját lemerve töltsd egy pástétomba.

731. Felsár peccsenye mártással.

Végý egy szép felsár peccsenyét, azonban olyan marhából, melly már 3 — 4 nap óta le van vágva, mert az ilyen porhanyóbb, sózd - be jól, 's hagyd fél nap a' sóban heverni, azután spékeld-meg szalonnával, hintsd-meg liszttel, és serpenyőben vagy kemenczében süsd meg szép barnára. Egy rész eczetet, ugyan annyi huslevet, kevés rákvajat, 6 krajczár árú kapornát adván egy lábasba a' hust tedd bele, 's párold mind addig, míg jól meg nem puhul, azután tálald - ki 's a' mártást töltsd fölé.

732. Marhacomb páczolva.

Sulykold-meg a' tisztára mosott marhacomb darabot, hintsd-be sóval, dörgöld-meg fűszerekkel, 's hagyd egypár óráig a' sóban állni; készíts eczethől, borból, vízből, vöröshagymából, kakukfű, babérlevelekből és citrom héjből páczot, forrald-fel, 's egypárszor öntsd-le vele a' czombot, hagyd azután két napig a' páczban állni, de négyszer mindennap forrázd-le páczlével ezidő alatt is; azután tüzdeld-meg szalonnával, tedd lábasba, mellybe előbb szalonna szeleteket, vöröshagymát és kevés páczlevet öntél, 's párold - meg jó puhára; ha ez is megtörtént, önts fölé még egy meritő kalán páczlevet, fél meszely tejfelt, adj hozzá apróra metélt citrom héjat, darabka ludzsírt, forrald-fel 's tálald ki.

733. Marha vese és marha máj.

Ezeket szokás szerint szép apró szeletekre elmetélvén, párold - meg apróra vágott vöröshagymával szalonában vagy zsírban, sózd - fűszerezd - meg, 's így maga levében add az asztalra. Ha savanyun akarod készíteni, önts bele két kalán finom málna eczetet.

734. Marha lép.

Felforralván a' marha lépét, tisztítsd - meg, vágd apró darabokra, 's párold - meg vöröshagymával szalonában vagy friss ludzsírban; hints reá egy főző kalán lisztet, adj hozzá egy meszely jó huslevet, ugyan annyi vörös bort, sózd - fűszered - meg, tégy bele kevés citromhéjat, főzd - meg jól 's tálald - ki.

735. Marhahus kolbász.

Összeapritván négy font marha — 's ugyan annyi sertés húst, adj hozzá 9 lat sót, 3 lat durván zuzott fekete- és szekfűborsot 1 lat, vagy ha akarod vehetsz többet is megmetélt citrom héjat, koczkásra vágott szalonnát, keverd e' vagdaltat össze 's töltsd megtisztított belekbe; azután süsd - meg rostélyon vagy lábasban, melybe ha akarod kevés édes sört is tölthetsz.

736. Párolt ürüczomb mogyoróhagymával spékelve.

Levágván a' czombnak kövérét és hártóját, hintsd - be sóval és tüzdeld - meg keményen mogyoróhagymával; tedd rézlábasba, adj fölé egy rész eczetet, egy rész bort 's két rész vizet, páczoló fűveket, citromhéjat 's párold - meg jó puhára; azután olvasz - el egy lábasban darabka irós vaját, vess bele két kalán lisztet, 's pergeld zsemlye színre; ekkor önts reá a' hus levéből és tejfelt annyit, mennyi elégséges, hogy a' lé elég sűrű legyen a' czombot tedd tálra 's levét öntsd fölé.

737. Ürűczomb paradicsalma mártással.

Sulykold - meg az ürűczombot hogy jó puha legyen, hintsd-be sóval, dörzsöld-meg apróra zuzott fenyő-maggal, spékeld-meg fokhagymával, tedd lábasba, 's adj fölé kevés szalonnát, babérlevelet vöröshagymát, citromhéjat, szekfűborsot, zellert, sárga répát, egy meritő kalán hus levet, ugyan annyi eczetet, fedd-be 's párold mind addig, míg jó puha nem lesz; azután olvasz-el egy lábasban írósvajat, vess bele 4 vagy 5 paradics almát 's párold míg föl nem repedeznek, ekkor összekevervén törd keresztül szitán, 's adj hozzá kevés huslevet, két kalán zsírban pergeit zsemlye morzsát, kevés cukrot és citromhéjat, 's forrald-fel; a' czombot egy tálra helyezvén önts reá keveset azon levéből, mellyben párlódott, a' paradics mártást pedig öntsd külön csészébe.

738. Ürűczomb őzeczomb módjára készítve.

Szeldeld - le a' czombnak kövérét és hártáját, sózd-meg, 's hagyd egy pár óráig a' sóban állni; azután tüzdeld-meg szalonnával, forrázd - le, eczet és vízből, vöröshagyma és citromhéjból készült páczzal, 's engedd két három nap pácban állni, a' leforrázást naponként 3-or vagy 4-er megújítván, huzd-fel nyársra, sütés közben gyakran öntözgetvén; azután keverj a' belőle kicsepett lébe egy kalán lisztet, adj hozzá elégséges huslevet, kevés eczetet, 5 — 6 kalán tejfelt, megmetélt kapornát, forrald-fel, 's öntsd a' tálba helyezett czomb fölé; a' czombot pedig cizfrázd-fel citrom szeletekkel.

739. Párolt juhhus fekete mártásba.

Tedd az össze vagdalt és megsózott juhhus lábasba, adj hozzá páczoló fűveket, citromhéjat, egy fej vöröshagymát kevés eczettel és vizet, egy darab zellert, ugyan annyi petrezselyem gyökeret, 's párold mind a'

dig, míg jó puha nem lesz; készíts egy lábashban jó barna rántást, tégy bele egy marok fekete kenyér morzsát, 's pergeld tovább, — azután önts reá egy meritó kalán barna levet, ugyan annyit a' hus levéből, főzd-be illő sűrűségig, 's öntsd a' tálba rakott hus fölé.

740. Ürűczimer.

Készítsd-el a' czimert, mint a' szarvasezimert szokás, sózd-meg jól, adj egy bőgrébe egy rész eczetet, egy rész bort, ugyan annyi vizet, szekfűvekkal megtűzdelt vöröshagymát, kakukfűvet, majorannát, babérlevelet, bazsilikomot, néhány gerezd fokhagymát, egyszem borsot, darabka gyömbért, 3 szem szekfűborsot, a' húst tedd közibe 's két vagy három óráig párold jó barnára; azután tálra helyezvén kend-meg írós vajjal, egy felén, más felét dörzsöld-meg fekete kenyér morzsával, mely közé czukrot és fahéjat kevertél, vonj végig rajta tüzes vas lapoczkát, 's add-fel édes mártással.

741. Ürűczomb portugáli módon.

Forrázd-le, hűtsd 's tisztítsd-meg az ürűczombot hártájától, sulykold-meg keményen 's tűzdeld-meg vastag szalonna és sódar hasábokkal, melyeket előbb apróra vágott kakukfűbe, majoránna, zöldhagyma, citromhéj, mogyoróhagyma, bors, szerecsendió virág, szerecsendióba, petrezselyem zöldje, szekfű és gyömbérbe kevertél. Az így elkészített czombot tedd azután lábashba, adj hozzá szalonnát, sódart, vöröshagymát, egypár babérlevelet, egy gerezd fokhagymát fél meszely eczetet, kevés levet, fedd-be az edényt, tapaszd-le körülöskörül 's így lassú tűz fölött fojtsd-be mintegy négy óráig; azután vedd-ki, hűtsd-meg, 's a' ráragadt idegen részekről megtisztítván, rakd-meg háló formára vékony hosszú szeletekre szabdalt szardellával. Kitalálván add hozzá következő hideg mártást: végy fél font olajbogyót, két fej mogyoróhagymát, egy fej kgyóhagymát, mind

ezt vágd össze apróra, vegyítsd össze finom olajjal, citromlével, egy kis eczettel, apróra tört borssal, szerecsendióvirág és sóval.

742. Sült ürüczomb fűszeres lével.

Megspékelvén a' már előre elkészített ürüczombot szalonnával, fahéjjal és szekfűvel, süsd-meg nyárson, mint illyeseket sütni szokás. Tégy az alatt egy fazékba darab juhhus, petrezselyem zöldjét, bazsilikomot, kakukfűvet, majoránnát, 's több fűszeres zöldséget apróra vágva, adj hozzá törött gyömbért, fahéjat, szekfűvet, szerecsendióvirágot, darab írósvajjat, egres levet kapornát és bort; főzd-meg mind ezt együtt, adj hozzá a' tálalás előtt két apróra vágott tojást, két kalán zsemlye morzsát, a' czombot huzd-le a' nyársról, tedd tálba 's levét öntsd fölé.

743. Bélelt juhhus karbonád.

Készíts borju, — bárány, — vagy akár csak juhhusból is vagdaltat, kend ezt jó vastagon a' már elkészített karbonádra; azután tégy egy lábasha vagy serpenyőbe kevés ludzsírt, a' karbonádat rakd bele, az edényt befödven rakj alul felül tüzet, 's párold lassan, de vigyázz, hogy a' lábas fenekéhez ne süljön; azután tálald-kí, 's ha leve sűrű volna, higítsd-meg kis erős lével.

744. Sódarral és szardellával spékelt juhtar.

Megsúlykolván a' juh-tarnak hátulsó részét, erősen spékeld-meg sódar és szardella hasábokkal, melyeket előbb jól megforgattál apróra vágott petrezselyem zöldjében, mogyoró hagymában, 's mindenféle fűszeres zöldségben; tedd lábasha, önts reá kevés hus-levet, egy pohár jó bort, és párold-meg jó puhára. Midőn eléggé megpuhult, habját és zsírtját leszedvén, adj hozzá kevés barna levet, fél citrom nedvet, forrald-fel még egyszer 's tálald-kí.

745. Juh karbonád eczetes lében.

Megsulykolván a' karbonádot, hintsd-be sóval, tedd lábasha, adj hozzá szalonnát, zellert, paszternákot, petrezselyem gyökeret, sárga répát, fűszert, darab sódart, kevés levét, 's párold-meg pirulásig, azután önts rá egy icze jó fejr bort, ugyan annyi fejr huslevet, két meritő kalán borecetet, két babérlevelet, egy szál kakukfűvet, 's mind ezt párold-meg jó puhára a' karbonáddal; azután rakd tálra, levét szürd rá szitán keresztül, adj fölé reszelt tormát, 's a' tál karimájára csinálj petrezselyem zöldjéből koszorut.

746. Juhhus török módra.

Aprószeletekre metélvén a' juhhuszt, mosd meg borecettel, tedd lábasha riskásával, néhány szem egész bors 's két vagy három fej vöröshagymával együtt, önts reá kevés jó huslevet, főzd-meg lassan, habját főzés közben többször leszedvén. Ha a' hus megpuhult, vedd-ki a' vöröshagymát, tégy egy tál fenekére fejr kenyér vagy zsemlye szeleteket, 's a' hust borítsd rá mindenestől, magában értetődik, hogy meg is kell előbb sóznod.

747. Sertéshus tormával.

Vagdald-el egy darab hust a' lapoczkája, sódara, vagy orjáról darabokra, sózd-meg, adj hozzá egy lábasha töretlen fűszert, néhány szelet vöröshagymát, kevés babérlevelet, kakukfűvet, főzd meg tiszta vízben, táld-ki, hints reá reszelt tormát, a' tál karimáját pedig cziprázd-fel petrezselyem zöldjével. Nem árt, ha levébe kevés jó borecetet öntesz is.

748. Sertéshus florencziai módra.

Vedd egy fiatal sertésnek gerinczét, melly azonban vagdalva legyen mint az őzgerinczet szokás, huzd-le bőrét, sózd-be keményen 's hagyd egy ideig, azután spékeld meg következőleg: tüzdelj a' husba egy sor jó

vastagon vágott szalonna hasábokat, egy sor hosszukán vágott füstölt nyelvet, egy sor kifejtett rákfarkat, egy sor szardellát 's egy sor kucsma gombát 's ismét elejéről kezdve tovább; azután kösd rá levont bőrét, tedd lábasba, adj fölé huslevet, fedd-be papirossal, 's párold-meg mint más hust szokás; azután tálald-ki, 's adj fölé édes mártást.

749. Sertés fej sajtóban.

Köss egy szépen megtisztított sertésfejet ruhába, tedd fazékba, melly csak akkora legyen, hogy a' fej jól megférjen benne; adj hozzá eczetet, bort, vizet, sőt, vöröshagymát, ezitromhéjat, babérlevelet, tárkonyt, bazsillikomot, fejer borsot, különféle fűszert, és pedig bőven, hogy illatja a' fejbe át-menjen, 's főzd mind addig, míg jó puha nem lesz. Ekkor tedd egy deszkára, csontjait szedd-ki, nyelvéről a' bőrt vond-le, illeszgesd ismét össze, hogy fej alakja legyen mint az előtt volt, burkold asztalkendőbe, tedd két deszka közé, fölébe nehéz követ, hogy jól megsajtolódjék. Mintán meghűlt mers belőle kés-fok vastagságú szeleteket, rakd tálra 's add-fel eczettel olajjal, vagy még jobb aszpikkal.

750. Kocsonyázott sertésfej.

Tedd a' szépen megtisztított és mosott sertésfejet egy fazékba, adj hozzá eczetet, vizet, vöröshagymát, babérlevelet és citromhéjat; főzd-meg, fővés közben gyakran leszedvén habját, tégy mellé még három borjú lábat és fület; ha jól megfőtt, tedd tálra, levét pedig a' borjú lábakkal főzd be jól, azután cziprázd-fel a' sertés orrát petrezselyem zöldjével, a' levét szitán keresztül szürd fölé 's tedd hideg helyre.

751. Párolt sertés-hus vadhus módra.

Sózz-be egy szép lapoczkát, 's hagyd egy ideig a' sóban állni; apríts-meg egy fej vöröshagymát, törj-meg mozsárban néhány szem fenyőmagot, fél kavés kálfán

kömény magot, adj hozzá egy babérlevelet, kevés citromhéjat, tedd mind ezt lábasba a' hust fölé, 's önts reá kevés de jó borecetet, kevés vizet, 's párold-meg jó barnára; hogy még barnább legyen olvasz-el egy lábasban darabka zsírt, vess bele apróra vágott vöröshagymát, kevés czukrot, pergeld-meg erősen, töltsd a' lé közé, 's főzd-fel vele együtt jól; azután a' hust tálra helyezvén, szürd fölé szitán keresztül levét is.

752. Főtt malacz eczetes lében tormával.

Vesd-ki a' megtisztított malacznak bélit, mosd-meg tiszta vízben, vágd darabokra, hintsd-be sóval, tedd lábasba vagy fazékba, adj hozzá aprított vöröshagymát, néhány mogyoróhagymát, egy szál szerecsendióvirágot, egy egész szekfűvet, egy gerezd fokhagymát, néhány szem borsot, egy babérlevelet, egy szál kakukfűvet, kevés citromhéjat, zellert, paszternákot 's petrezselyem gyökeret megapritva, két icze jó bort, egy icze jó huslevet, fél meszely eczetet, és főzd-meg jó puhára, kitálalván koszoruzd-meg a' tál karimáját vakart tormával, és petrezselyem zöldjével, külön csészében pedig adj mellé reszelt tormát.

753. Malacz kocsonyában.

Darabokra aprítván a' malaczt, tedd rézlábasba adj hozzá egy borjú lábat a' maga lábaival együtt, tölts rá egy meszely jó erős bort, 's két icze vizet, adjmélé kevés szerecsendióvirágot, két vagy három szekfűvet, kevés citromhéjat, négy citromnak a' nedvét, zellert, paszternákot, petrezselyem gyökeret, sárga répát megapritva és sót; főzd parázs tűzön mintegy két óráig, azután a' hust tálba rakva, levét szürd rá szitán keresztül, zsíriját szedd-le, és hat tojásnak fejejét elsodorván főzd a' megaludt lével mintegy tíz perczig, szürd át, töltsd a' malaczhusra, 's hidegen add az asztalra.

754. Ugyan az másképpen.

Levágván a' malacznak négy sódarát és fejét, tedd hideg vízbe 's áztasd-meg jól; adj egy fazékba négy borjú- ugyan annyi sertés lábot, két fej vöröshagymát, borjú füleket, két borjú lábszár esontot, sól, egy citromhéjat, kakukfűvet, bazsilikomot, kevés safrányt, egy pint eczetet, ugyan annyi bort és vizet, főzd két óráig keményen, habozd-le gyakran és szedd-le zsírját is; azután tedd hozzá a' sódarakat és fejet, 's főzd mind addig, míg jól meg nem puhulnak. A' sódarekat és fejet kiszedvén, tedd hideg vízbe, levét főzd még tovább, végre szürd keresztül szitán, mellybe itató papirost tettél, egy más fazékba, adj hozzá három tojás fejejét hová törve, forrald-fel még egyszer 's keverd mindaddig, míg a' tojás fejejéből semmit nem látsz; ekkor asztalkendőn keresztül szürd a' levet öt különböző formába; egyikbe keverj paraj nedvet, másikba alkermes nedvet, harmadikba safrányt, negyedikbe barnított czukrot, ötödiket hagyd fejéren 's engedd így megkocsonyásodni. A' sódarakat és fejet tiszta ruhával megtörölgetvén tedd csinosan egy nagy tálba, a' fejet középre; ha a' kocsonya igen kemény, tartsd a' formákat kissé forró vízbe, 's a' piros kocsonyát borítsd a' fejre, a' többit pedig a' sódarokra.

755. Vaddisznó módjára készített malacz.

Hagyd a' megölt malaczt jól megmerevedni, hintsd reá apróra zuzott fenyő magot 's perzseld-le szőrét tüzes vassal; azután bélét kivetvén, konczold-fel, tedd hideg vízbe 's áztasd-meg jól, add fazékba, önts reá eczetet, bort és vizet, adj hozzá egy fej szekfűvekkal megtüzdelte vöröshagymát, babérlevelet, citromhéjat, rozmarint, bazsilikomot, majoránát, és főzd mind addig, míg jól meg nem puhul, ekkor táld ki, önts fölé levéből, egy csészébe pedig adj mellé ribizke vagy csipke bogyó mártást.

756. Forralt sertésfej eczetes lében.

Két-felé hasítván a' sertésfőt, agyvelejét vedd-ki, mosd-meg tiszta vízben, forrald-fel sós-vízben, 's ismét hideg vízbe mártván vagdald két újjnyi darabokra, tedd rézlábasba, adj hozzá szeletekre vágott vöröshagymát, négy babérlevelet, egy pohár jó bort, ugyan annyi eczetet, sőt, fekete és szekfű borsot, szekfűvet, két darab gyömbért, egy nyalábka tárkonyt, néhány mogoróhagymát, borsfűvet 's főzd-meg olly hirtelen, hogy mire a' hus megpuhul, felényire leve is leföjljön; azután a' hust rakd tálbá 's levét szürd rá szítán keresztül. Mikor asztalra adod reszelt tormát is keverhetsz közé, vagy ha inkább akarod, e' tormát csészében is adhatod mellé.

757. Őzszomb szeletek borjú hus szeletek módjára készítve.

Fél kis újjnyi vastagságú szeleteket vágván az őzszombból, sulykold meg azokat jól, hogy puhák legyenek, sózd meg, tüzdeld meg szalonnával 's írósz vajon süsd meg rézlábasban; ha már megpuhultak apríts össze kevés kapornát és citromhéjat, keverd liszttel vegyített írósz vajba 's add a' szeletek közé; kissé folduzzasztván önts reá kevés tejfelt és húslevet, adj hozzá fél citromnedvet, párold meg 's tálald ki.

758. Barnára párolt nyul.

Levonván a' nyulnak bőrét és belső hártáját, töröld ki nedves ruhával, koncold fel, sózd meg, tedd rézlábasba, adj hozzá szalonna szeleteket, darab sódart, vöröshagymát, töretlen fűszert, kígyóhagymát, 's párold egy ideig; azután önts reá egy meszely jó vörös bort, másfél pint jó barna levet, 's párold ujan mind addig, míg a' hus meg nem puhul; ekkor rakd tálbá, levét szürd rá szítán és savanyítsd meg citromnedvvel; ha pedig azt akarod, hogy édeses savanyu legyen, adj hozzá kevés barnított cukrot.

IV. CZIKKELY.

T o j á s é t e l e k.

759. Hígra főtt tojás.

Végý friss, legfelfebb nyolcz napos tojást, mosd meg sós vízben, 's hideg vízben tedd jó erős tűz mellé; midőn a' víz forrni kezd, vedd ki 's add az asztalra. Ugyan ezt főzheted másképpen is; tedd forró vízbe, 's hagyj benne addig, míg lassan százat elszámolhatsz.

760. Lágý tojás.

Ez éppen úgy főzetik mint a' híg, csak hogy valamivel tovább marad tűznél, az az, ha hideg vízben teszed tűzhöz, forrni kezdése után még vagy két perczig, ha pedig forró vízben teszed tűzhöz, egészben öt perczig. E' tojásnak azon kívül, hogy magában is eheti, ki tán a' hignál jobban kedvelné, az a' haszna is van, hogy megtisztítva négy részre lehet vágni, minthogy fejére megkeményedett, és külön ételekre u. m. zöldségekre, salátára, sósákára rakni. Hogy pedig héját könnyen lekoppaszthasd, tedd előbb hideg vízbe.

761. Kemény tojás sóska mártással.

Megmosván négy vagy öt marok sóska, a' vizet nyomogasd ki belőle, tedd rézlábasba, adj hozzá egy főző kanálnyi apóra vágott csiperke gembát, petrezselyem zöldjét, vörös és mogyoróhagymát, kevés írósvajjat, 's párold, míg leve eléggé meg nem sűrűdik; ekkor tedd az egészet vágódeszkára, vagdald össze apróra, 's ismét vissza téven a' lábasba, sózd meg, önts reá három merítő kalánfehér mártást, ugyan annyi huslevet, adj hozzá kevés fehér borsot, szerecsendióvirágot, főzd be jól, süritsd meg két tojásszékkal, kissé főzd még, azután kitalálván, rakd reá a' keményre főtt, megtisztított és négy részre vágott tojást.

762. Kemény tojás szardellával.

Főzz meg vagy tizenhat tojást keményre, 's hideg vízben meghűtve vond le héját, azután tedd ismét meleg vízbe, hogy felmelegedjék; tégy egy bögrébe hat vagy nyolcz kalán eczetet, fél meszely tejfölt, sót, borsot mennyi szükséges, darabka szardella vaját, fél kalán pergelt czukrot 's forrald fel; ez alatt tisztíts meg nyolcz szardellát, szálkáit vedd ki 's vágd meg hosszukásra; végre vágd négy részre a' tojásokat, rakd csinosan tálba, öntsd reá a' mártást, e' fölé pedig hintd a' szardellákat.

763. Tojás francia módra.

Keverj el egy pléh tálban, mellybe törött és megszitált czukrot, czitromnedvet 's kevés sót tettél, narancs vízzel néhány levert tojást, és pár tűz fölött addig főzd, míg a' tojás a' tálról minden oldalon leválik.

764. Rántotta.

Verj le egy bögrébe tetszésed szerinti mennyiségű tojást, adj hozzá sót, fehér borsot, vagy nínő fűszert akarsz, finomra vágott petrezselyem zöldjét, egy merítő kalán jó tejszint, $\frac{1}{4}$ font apróra csipkedett irós vaját, keverd mind ezt jól össze, öntsd egy lapos lábasba, mellyben kevés ludzsirt olvasztottál fel, rakj alá parázs tüzet, 's hagyd fölötte mind addig, míg a' vegyület folyamatos kavarás közben meg nem sűrűdik; midőn kitálatlod, hints fölé finomra vagdalt metélő hagymát.

765. Zsemlye morzsás rántotta.

Vagy két óra folyásig áztatván a' zsemlye morzsát édes téjben, verd által szitán, sózd meg, adj hozzá kevés czukrot, apróra vágott czitromhéjat, keverj hozzá egy pár friss tojást, 's nehánynak habbá vert fejejét; öntsd ezt a' keveréket egy irós vajjal megkent rézlábasba, süsd meg kemenczében, és tálra fordítván piritd meg tűzesített vaslappáttal.

766. Borjú vesés rántotta.

.Megsütvén két borjú vesét kövérével együtt, midőn meghült, vágd apró koczkákra; azután leszedvén kövérét, pirítsd meg külön, míg szinte felenyire fel nem olvadt; ekkor a' vesét hozzá adván, önts fölé 12 – 16 elsodort 's megszózott tojást, és parázs tűz fölött kavard mind addig míg a' rántotta el nem készül.

767. Rántotta spárgával.

Borsónyi nagyságura vagdalván a' spárgát, főzd meg sós vízben, 's a' már elsodort, megszózott és fűszerezett tojásba kevervén süsd meg rántottának, mint már említők.

768. Almás rántotta.

Hámozz meg jó féle almát, metéld szeletekre, 's magvát kivetvén párold meg kevés írós vajjal és czukorral jó puhára; készítsd el az alatt egy más lábasban már fennebb említett mód szerint a' tojást rántottának, 's mikor már szinte elkészült, keverd közé a' párolt almát.

769. Rántotta gombával.

Pergelj meg kissé írós vajban néhány apróra metélt csiperke gombát petrezselyem zöldjével együtt, azután öntsd fölé a' már elsodort, megszózott és fűszerezett tojást, folytonos keverés közben süsd meg.

770. Heringes rántotta.

.Megsózáván és fűszerezvén a' szükséges mennyiségű elsodort tojást, öntsd egy lábasban olvasztott írós vaj fölé, adj hozzá egy kalán vizet, keverj közé egypár megmosott szálkáitól megtisztított 's apróra vagdalt héringet, és süsd meg pártűz fölött.

771. Sült tojás párolva.

Keményre sütvén a' tojást forró hamuban, hámtsd le héját, mesd szeletekre, párold meg írós vajban, adj hoz-

zá porrá zuzott szereesendiót, sót, borsot, apróra vágott mogyoró hagymát, eldörzsölt kakukfüvet, 's ha már barnulni kezd a' tojás önts reá kevés jó borsó levet; sózd meg, tálald ki 's nyomj fölé citromnedvet.

772. Kemény tojás tejfeles mártásban.

Szeld két felé a' keményre főtt és megkoppasztott tojást, rakd rézlábasba, adj fölé tejfelt, szerecsendióvirágot, borsot, sót, apróra vágott petrezselyem zöldjét, darabka írósvaját 's főzd be illő sűrűségig, végre tálald-ki csinosan, 's rakd-ki a' tál szélét tojás szeletekkel.

773. Rántotta rákfarkakkal.

Verj egy bögrébe 8 vagy 10 tojást, adj hozzá kevés tejesikrát, egy marok koczkásra vágott rákfarkat, keverd-el jól, 's öntsd lábasba, melyben rákvajat olvasztál fel, és folyamatos kavarás közben készítsd rántottának mint már említettük.

774. Ikrával töltött tojás.

Főzd meg az ikrát sós vízben, duzzasz fel apróra vágott petrezselyem zöldjét írósvajban, add hozzá az ikrát 's kissé párold meg; sodorj el azután darabka írósvaját két tojás sárgájával, add hozzá az ikrát, vegyits közé kevés tejben áztatott zsemlyét és tejfelt, vedd ki a' keményre főtt 's ketté vágott tojásnak székét, az üreget töltsd meg a' vegyülettel. önts egy tálba tejfelt, a' fél tojásokat rakd bele, adj alul fölül pártüzet 's pirítsd meg.

775. Elsikkadt tojás eczettel.

Adj egy lábasba eczetet, sót, egy fej vöröshagymát, forrald fel 's verj bele hat vagy nyolcz tojást; azonban vigyázz, hogy a' tojás egész maradjon, főzd meg, de csak annyira hogy széke meg ne keményedjék, tedd tálba, önts hozzá kevés eczetet, hintsd meg zsemlye morzsával, forralj fel egy serpenyőben kevés zsírt, apríts

össze egy fej vöröshagymát, 's vedd a' forró zsírba; midőn sárgulni kezd, öntsd a' tojás fölé 's add fel hamar az asztalra.

776. Tormás tojás.

Keményre főzvé a' tojást, vágd négy részre, rakd szépen tálba, önts fölé jó málna eczetet, finom provánszi olajot, hintsd meg sóval, borssal, 's finomra reszelt tormával, és add asztalra.

777. Töltött tojás zöld borsóval.

Főzz meg hat tojást keményre, hántsd meg, vágd két felé 's székét vedd ki. Adj egy lábasba darabka írósvaját, zöld borsót, apróra vágott petrezselyem zöldjét, apróra tépett csukát, sót, 's párold meg; törd össze a' kivetett tojásszékeket egy mozsárban finomra, sodorj el darabka írósvajathabzásig, keverd bele előbb a' megzuzott tojásszéket azután a' megpárolt és kihűtött borsót, adj hozzá kevés sót, tejfelt, egy tojást egészen, 's egynek sárgáját, keverd mind ezt jól össze, töltsd meg vele a' tojásokat, illeszd őket ismét össze, keverd elsodort tojásba, hintsd meg zsemlye morzsával, rántsd ki forró zsírban, csinálj csiperke gombával vajmártást 's öntsd a tálba rakott tojások fölé.

778. Lutheranus tojás.

Verj le néhány tojást, sodord el, 's adj hozzá kevés petrezselyem zöldjét aprított mogyoróhagymát, sót és fűszert; metélj azután főtt sódart, osztrigát, szarvas és csiperke gombát vékony szeletekre, 's duzzaszd fel írósvajban, azután hűtsd meg 's keverd a' tojás közé; olvasz el egy serpenyőben írósvaját vagy ludzsírt, a' vegyületet öntsd rá, de ne engedd nagyon megkeményedni.

779. Tojás kelhecskék gombákkal.

Végj több féle gombát, tisztítsd-, mosd-, és köveszd meg, vagdald össze apróra; sodorj el négy lat

irós vajat habzásig, a' gombát tedd bele, adj hozzá hat tojást leverve, három kalán tejfelt, sót, borsot, szerecsendióvirágot, négy vajas szarvasnak morzsáját, össze metélt rákot, szagztatott halat, keverd mind ezt jól össze, 's töltsd a' rosz tésztába állított rák kelyhecskébe, midőn megsültek kerekítsd ki késsel, rakd tálba 's add fel az asztalra.

780. Ugorkával vegyített tojás.

Hámozz meg három vagy négy közép nagyságú ugorkát, metéld el szeletekre, 's megsózáván a' nedvet nyomkodd ki belőle; azután vedd egy rézlábasba olvasztott irós vaj fölé, adj hozzá borsot, szerecsendióvirágot, gyömbért, kevés eczetet, 's befödye párold meg; készíts e' közben vajmártást, mellybe tejfelt öntvén keverd az ugorka közé; a' mártásnak azonban kevés és sűrűnek kell lenni. Végy most egy tálat, önts reá néhány kalán tejfelt, azután egy kalánnal a' párolt ugorkából, adj fölé tojás szeleteket, ismét ugorkát 's így tovább míg el nem fogy; azután tedd meleg kemenczébe 's főzd fel.

781. Vajból kirántott tojás.

Üss annyi tojást mennyit akarsz egy meritő kalán eczettel megsavanyított forró sós vízbe, 's mintegy percz mulva, midőn fejére kissé megkeményedett, szedd ki vigyázva lyukas kalánnal, 's rakd hideg vízbe, meghülés végett. A' kiszedés valamint a' beütésnek is egyenként kell történni, hogy főzése helyesen essék. A' ne talán ágbagasan álló tojásfejét metéld le, a' tojást száradás végett rakd tiszta ruhára, adj fölé aprított és szardella vajban megpirított csiperke gombát, petrezselyem zöldjét, vörös és mogyoró hagymát, burkold egyenként tejszínbe mártott ostyába, mártsd elsodort tojásba, keverd zsemlye morzsába, 's rántsd ki hirtelen vajból.

782. Tálba ütött tojás.

Meghintvén egy bádóg, vagy más anyagú tüzet kiálló tálat apróra szaggatott írós vajjal, locsold meg tejfellel, 's verj reá egymás mellé szép vigyázva, hogy egészek maradjanak, néhány friss tojást, sózd meg keves-sé, tedd pártüz fölé, 's főzd, míg felényire meg nem keményednek; azután hints reá vagy apróra vagdalt metélő hagymát, vagy egy kis tárkonyeczettal vegyített tejfelt adj fölé, 's add fel az asztalra.

783. Ökörszem.

Végý zsemlye szeleteket, bélét szedd ki 's a' zsemlye héj karikákat süsd ki vajban, kenj meg egy tálat írós vajjal, önts reá tejfelt, a' zsemlyehéj karikákat rakd reá, üss mindegyikbe egy tojást és süsd meg annyira, hogy széke hig maradván fejére kissé megkeményedjék ugyan, de fényes maradjon; midőn felakarod adni hintsd meg finomra vágott metélő hagymával, zuzott só és bors-sal; ha akarod szardella vaját is önhetsz reá vagy pedig tárkonyeczettal vegyített friss írós vaját.

784. Tálba ütött tojás szardellával.

Adj egy írós vajjal megkent tálba fél meszely tejfelt, verj bele 10 vagy 12 tojást, de vigyázz, hogy egészen maradjanak; tisztíts meg 6 vagy 7 vízben jól kiáztatott szardellát, fejtsd ki szállaikat, vágd hosszukás hasábkákra 's rakd a' tojás közé; a' tál karimáját pedig koszoruzd meg hosszukásra vágott savanyú ugorkával; a' tálat befödven rakj alul felül tüzet 's párold meg, de ne nagyon keményre.

785. Tojás sült.

Habarj el 12 vagy 15 tojást jól, vegyíts közé finomra vágott petrezselyem zöldjét, gyömbért, szerecsendióvirágot, sót, tetszésed szerinti mennyiségű czukrot, fahéjat és mazsolát vagy aprószőlőt. Töltsd a' ke-

veréket egy irós vajjal megkent 's három fertály rőf hosszú és fél fertály széles zacskóba, bocsásd forró vízbe 's főzd meg; azután vedd ki, metélj el keményre főtt tojás fejérét hosszukás hasábokra, mint a' szalonnát szokás, 's a' zacskóból kivett tömeget spékeld meg vele; a' megspékeltet hintsd be zuzott gyömbérrel és sóval. Azután tedd serpenyőbe, mellyben irós vajat barnítottál meg, öntözgesd meg a' barnított irós vajjal felül is, fedd be, adj alul fölül pártüzet 's pirítsd meg. Áztass be egy darab tojás süteményt borba, törd keresztül, adj hozzá czukrot, gyömbért, borsot, szerecsendióvirágot, fahéjat, kissé forrald fel, 's öntsd a' már tálba helyezett tojás sült fölé.

786. Tojás - bubbert.

Keverj egy fél meritő kalán tejszínbe egy főző kalán lisztet, verj bele annyi tojást mennyit akarsz, adj hozzá czukrot, reszelt citromhéjat, sót, ha 8 tojást vettél mintegy fél meszely tejszint, 's keverd jól össze; öntsd e' keveréket hideg irós vajjal megkent tálba, mellyet homok közé torta serpenyőre helyezvén fedj be, rakj alul fölül tüzet, és süsd meg.

787. Tojás lepény fűvekkel.

Vagdalj össze többféle fűvet mint a' fűleveléhez szokás, apróra, sodorj el azután annyi tojást mennyit akarsz, tejjel, liszttel, és a' fűvekkel jól, öntsd serpenyőbe mellyben vajat olvasztál fel, 's egyik felét süsd meg; e' lepényt azután vigyázva tálra kell tenni, fölébe irós vajat adva, sületlen felével ismét a' serpenyőbe borítást és megsütni.

788. Tojás mustár lével.

Vágd a' keményre főtt 's megkoppasztott tojásokat közepén két felé, barníts meg egy lábasban darabka irós vajat, adj hozzá mustár lisztet, bort, kevés petre-

zselyem vizet, czukrot, czitromhéjat apróra metélve, zuzott fehér borsot és forrald fel egy párszor; azután öntsd a' tálba rakott tojások fölé 's add fel.

789. Tojás burgonyával.

Főzz meg ugyan annyi burgonyát, a' hány tojást keményre főztél, 's mind kettőt lehéjazván metéld szeletekre; azután tégy egy tálba néhány darabka irós vajat, adj fölé mintegy fél meszely tejfelt, rakj reá egy sor burgonyát, erre egy sor tojást; ezt megsózáván ismét irós vajat, tejfelt, e' fölé burgonyát és tojást adsz, 's így tovább, míg a' berakandó el nem fogy, arra azonban ügyelj, hogy a' felső sor burgonya legyen; öntözd meg most az egészet keményen tejfellel, adj fölé néhány darabka irós vajat, hintsd meg finom zsemlye morzsával, rakj alul felül tüzet, és süsd meg szép világos barnára.

790. Tojás besamellal.

Késfoknyi vastagszeletekre metélvén 10 vagy 12 keményre főtt tojást, rakd rézlábasba, készíts az alatt 1 icze tejszint, egy főző kanál lisztből hig besamelt, melly erős tűz fölött hirtelen befőzés és folytonos kavarás által készül; adj hozzá sót, törött fehér borsot, reszelt szerecsendiót, egy jó marok irós vajban megpirított 's apróra vágott csiperke gombát, petrezselyem zöldjét, vörös és mogyoró hagymát, öntsd a' rézlábasba rakott tojás fölé, forrald fel még egyszer 's tálald ki vagy piritott zsemlye fölé, vagy pástétomba.

791. Tojás lepény.

Forralj meg egy lapos serpenyőben $\frac{1}{4}$ font irós vajat, önts bele tejszinnel elsodort 8 vagy 10 tojást, mellyet megsóztál, megborsóztál, és süsd mind addig, míg eléggé meg nem sűrűdik, de gyakrabban emelgesd fel, hogy a' serpenyő fenekére ne süljön; midőn gondolod hogy megsült, tartsd egy pár pillanatig veszteg a' tűz felett, hogy megbarnuljon; azután borítsd tálra 's add fel.

792. Tojáslepény szalonnával.

Apríts mintegy $\frac{1}{4}$ font szalonnát kockásra, süsd ki lapos serpenyőben zsírját mintegy felényire, öntsd reá a' fennebb említett mód szerint elsodort tojást és süsd meg mint már említők.

793. Medgyes tojáslepény.

Verj le egy bögrébe hét vagy nyolcz tojásszékét, sózd-meg, sodord el jól főző kalánnal, keverj közé zsemlye belet, és medgyet, mellynek magvát kihánytad 's kissé czukrozd meg; o' vegyítéket öntsd azután egy serpenyőbe forró zsirra, süsd meg mind két oldalát szép barnára 's úgy add az asztalra.

794. Borjú vesés tojáslepény.

Metélj két sült vesét apró kockásra, 's ha nem volna elég kövére, adj hozzá kevés irós vajjat, 's a' megpirított vese fölé öntsd a' már mondott mód szerint elkészített tojást, süsd meg és add fel.

795. Tojás lepény sárga répával.

Vakard le a' megtisztított sárga répát egész közepéig igen apróra, főzd meg puhára; 's levét leszűrven, törd keresztül szitán; adj hozzá két marok zsemlye morzsát, czukrot, néhány tojást, hogy a' tészta elég sűrű legyen; azután öntsd lapos serpenyőben felolvasztott irós vajra, süsd meg mind két oldalán szép pirosra, 's add fel.

796. Zsemlye morzsás tojáslepény.

Két óráig tejben áztatván a' zsemlyemorzsát, törd keresztül szitán, adj hozzá sót, czukrot, apróra vágott czukros citromhéjat, elsodort tojásszékét, hóvá vert tojás fejejét, keverd el jól, öntsd irós vajjal megkent rézlábasba, rakj alul fölül tüzet, és süsd meg. Ha készen van borítsd egy tála, és fényesítsd meg tüzes lapoczkával.

797. Tojáslepény spírgával.

Apróra vagdaltván a' gyöngye spárgát, adj hozzá hasonlólag apróra vágott petrezselyem zöldjét, vöröshagymát, kevés sót, és olvasztott irós vajban kissé megpárolván keverd elsodort 's téjjel vegyített néhány tojás-széke közé, öntsd rézlábasban felolvasztott irós vajra, és süsd meg mint a' más nemű lepényeket szokás.

798. Apró mandolás tojáslepénykéek.

Törd össze a' meghámozott mandolát rózsavízben durván, keverj közé levésbuzalisztet, szerecsendióvirágot, fahéjat, cukrot, citrombelét, citromhéjat apróra vágva, 's kevés bort. Azután kend e' vegyítéket zsemlyeszeletekre, adj föléjük még elsodort tojás-sárgáját, és irós vajban hirtelen kisütvén, ha meghültek, hintsd meg őket cukorral.

799. Savanyú tojás éték.

Metéld el az illendően megsült tojáslepényeket hosszukásan, mint a' metéltet szokás, adj egy rézlábasba darabka irós vajat, olvaszd el, tégy hozzá két kanál lisztet, egy fej apróra metélt vöröshagymát, 's duzzaszd fel; azután tölts reá jó borsólevet, nyomd bele egy citromnak negyedét, borsot, safrányt vetvén hozzá, tedd bele a' lepény metéltet, adj hozzá darabka irós vajat egy párszor forrald fel, 's tálald ki.

800. Bécsi vagy tánczó tojás éték.

Fejtsd ki nyolcz keményre főtt tojásnak székét, 's metéld össze egy héjától megfosztott zsemlyével együtt apróra; sodorj el egy darab irós vajat habzásig, 's a' vagdaltat bele adván adj bele három tojást egyenként, tégy mellé három vagy négy kalán tejfelt, kevés zsemlyemorzsat, sót, borsot, 's keverd össze jól; kövesz meg néhány kucsmagombát 's metéld el hosszukásan mint a' metéltet szokás; az összezuzott nyolcz tojásszékének fejejét metéld el hasonlólag hosszukásra; konj meg egy tálat

írósvajjal, önts reá tejfelt; e' fölé a' keveréknek egy részét 's késsel kend-el, e' fölé egy sor kucsma gomba és tojásfehér metéltet, ismét a' tejfelnél kezdván folytatd így, míg mindent beraktál; felületére ismét tejfelt 's írósvajjat adván, rakj alul felül tüzet 's pirítsd meg.

801. Felpuffadt tojáslepény.

Verd 12 tojásnak fehérét habbá, azután keverd közre a' 12 tojás sárgáját, egy kalán porrá zuzott cukorral együtt öntsd lapos serpenyőbe, melyben előbb $\frac{1}{4}$ font írósvajjat forróra olvasztottál, és süsd ki ebből négy részre osztván az egészet úgy, hogy csak allja süljön meg, teteje pedig nyers maradjon; azután rakd őket egymás fölé írósvajjal megkent tálba, még pedig úgy, hogy minden két lepény közé narancs- vagy citromcukrot hints és citromlevet nyomj; azután tedd kemenczébe és süsd meg egészen. E' felpuffadt tojáslepényeket azonnal asztalra kell adni, nehogy elveszítsék ízöket.

802. Tojás gombóc.

Sodorj el kilencz vagy tiz tojást, önts reá $\frac{1}{4}$ font olvasztott írósvajtat, keverd a' hozzá szükséges zsemlye morzsával együtt híg tésztának és sózd meg; azután készíts belőle gombócokat, és süsd meg forró vajban világos barnára; ez is megtörténvén rakd rézlábasba, önts reá jó bort, adj hozzá bőven cukrot, forrald fel, és tálald ki.

803. Tojás éték olaszosan.

Keverj egy meszely tejfel közé egy kalányi apróra vágott és vajban megpergelt csiperke gombát, petrezselyem zöldjét, vörös és mogyoró hagymát, három tojás-székét nyersen, 's add e' vegyületnek felét azon hidegen tálba; rakj e' fölé csinosan keményre főtt és ketté hasított tiz tojást, e' fölé ismét $\frac{1}{4}$ font megtisztított, szálkáiból kifejtett 's hosszukásra vágott szardellát; hintsd

meg fejeér borssal, sóval 's kevés reszelt, szerecsendióval; a' vegyületnek más felét öntsd fölül, a' tálat fedd be, rakj alul fölül paráztűzet, és süsd meg.

804. Töltött fridata (tojás lepény).

Megsütvén a' tojás lepényt mint már említők, csinálj következő töltelékot; vagdald harmincz megfótt ráknak kifejtett farkát hosszukásra, párolj meg egy meszely zöld borsót vagy spárga fejet irós vajban jó puhára, hints reá fél kalán lisztet, 's párold meg kis korig; csinálj azután három tojásból közönséges rántottát, főzz meg sós vízben három csukát, fejtsd ki szálkáikat, szaggasd őket a' rákfarkak közé 's párold meg az egészet jól és hintsd meg kevés porrá zuzott szerecsendióvirággal; önts egy tálba kevés tejfelt, adj bele egy fridatat, erre töltelékot, ismét fridatat 's ismét töltelékot; és így tovább, míg az egészet be nem raktad; tetejére tejfelt és rákvajat öntvén, hintsd meg zsemlye morzsával, rakj alul fölül tűzet, 's puffaszd fel.

805. Töltött kucsma gomba mint tojás éték.

Moss meg néhány szép és nagy kucsma gombát, sózd meg, hogy szívosak legyenek; főzz meg 15 vagy 20 rákot, farkaikat és állóikat kifejtvén vagdald össze; adj hozzá petrezselyem zöldjét, fél tejbe áztatott és ismét kinyomott zsemlyét, három tojásból rákvajjal készült rántottát, vágd mind ezt össze, a' rákkal együtt tedd egy medenczébe, adj hozzá két kalán tejfelt, egy egész tojást, sót, kevés szerecsendió-virágot 's keverd az egészet jól össze, azután hasítsd meg a' kucsma gombokat 's töltsd tele a' vágottal; rakd csinosan tálra, mellybe már kevés tejfelt öntöttél, felül adj ismét tejfelt, zsemlye morzsát és irós vajat, rakj alul fölül tűzet; 's puffadsz-fel, de vigyázz, hogy a' kucsma gomba nyersen ne maradjon.

806. Tojás portugalli módra.

Törj-meg mozsárban annyi keményre főtt tojás sárgáját, mennyit akarsz, adj hozzá kevés bort, czukrot 's czukrozott citromhéjat, törd ezeket is mind közé; öntsd az egészet egy vajjal megkent tálba, tedd pártüz fölé 's főzd meg kemény péppé; hints fölé apróra zuzott czukrot, és szerecsendióvirágot, rakd meg citromhéjjal és pisztáciával, 's add az asztalra.

807. Habtojás.

Verd el 12 tojás feijérét habbá, 's folytonos kaválás közben vegyits hozzá 12 kalán törött czukrot; forralj fel az alatt lapos lábasban egy icze édes tejet, a' tojás habot rakd bele kanalanként, 's az edényt befedvén adj fölé kemény pártüzet, az alatta levőt pedig gyöngítsd meg, 's fojtsd be így egy óra negyedig; a' fedőt leemelvén, édesítsd meg a' leszűrt tejet czukorral, süritsd meg 5 — 8 tojás' sárgájával, 's öntsd a' kitálalt habtojás fölé.

808. Tojás pite.

Apróra vagdaltván 10 keményre főtt és meghámozott tojást, adj hozzá $\frac{1}{4}$ font irós vaját, habzásig elsodortat, egy tejben áztatott zsemlyét kevés petrerezselyem zöldjével együtt apróra vágva, keverj közé két egész tojást 's kettőnek székét, fél meszely tejfelt, sót és boraot; tedd egy vajjal megkent rézlábasba, süsd meg szépen, 's mikor készen van borítsd tálra 's add asztalra.

809. Pontyvéres tojás pite.

Metélj igen apró kockákra egy fej vöröshagymát, 's párold meg gyöngén $\frac{1}{4}$ font irós vajban; keverj egy meszely tejszinbe egy főző kanál lisztet, 's a' párolt vöröshagymát bele vetvén sózd meg, adj hozzá fűszert, 's ha meghűlt vegyits közé fél meszely pontyvért, 8 — 10 keményen elsodort] tojást, $\frac{1}{4}$ font apróra szaggatott

írósvajtot, öntsd az egészet egy vajjal megkent rézlábasba, rakj alá 's fölé tüzet, és megsütvén borítsd ki egy tálba 's add asztalra.

810. Formában sült tojás étel.

Hat keményre főtt tojást, egy tejbe áztatott 's ismét kinyomott zsemlyét, kevés petreselyem zöldjét apróra vágva, sodorj el egy darabka írósvajtot habzásig add bele kanalanként a' vágdaltat, és valahányszor két kalán tojást adsz bele, üss hozzá egy nyers tojást, keverd össze jól, adj hozzá sót, tejszint, zsemlye morzsát, töltsd arra készült formákba, süsd meg hirtelen kemencében, a' megsültet borítsd ki egy írósvajjal megkent tálba, önts rá kevés tejfelt, hints fölé apróra vágott petreselyem zöldjét, 's párold még vagy egy óra negyedig.

811. Tojás kolbász.

Vagdaldj össze hat keményre főtt és meghámozott tojást, egy zsemlyének tejbe áztatott héját 's kevés petreselyem zöldjét apróra; sodorj el 5 lat írósvajtot habzásig, a' vágdaltat hozzá tévén, üss bele két tojást, adj hozzá 4 kalán tejszint, sót, zsemlye morzsát, keverd el jól és süss belőle lepényt. Ezeket göngyölgesd össze kolbász idomban, szép sorral rakd egy írósvajjal megkent tálba, önts rá kevés tejszint, rakj alul fölül pártüzet, 's kissé pirítsd meg.

812. Tojás sajt.

Elsodorván 10 tojást egy bögrében, szűrő által ritka szitán egy icze tejbe, keverd össze jól, 's apróra törött cukrot és fahéjat adván hozzá szükséges mennyiségben, töltsd egy cizin korsóba, tedd ezt egy vízzel megtöltött fazékba 's főzd meg benne, de ne fölöttekeményre; midőn már megkezd alunni, töltsd egy arra készült lyukacsos cserép formába, hogy leve lecsurogjon; azután ujnyi darabokra szeldelvén, mártsd ezeket czu-

korral elsodort tojásba, rántsd ki vajban, és vagy cukorral meghintve add azstakra, vagy valamelly édes mártással.

V. CZIKKELY.

H a l - é t e l e k.

813. Tőke-hal töltve.

Letisztítván egy egész tőke halnak a' farkát, fejsd le a' héjját, 's forrázd le; tégy azután a' héj alá egy téjben áztatott zsemlye belet, zöld petrezselymet, smogyoró hagymát, két kifejtett szardellát. 's két elhabart tojást, aprítsd mind ezt jól össze, 's olvaszsz reá jókora darab vaját. Keverj el jól egy kevés téjfelt, szerecsen dió virágot, sót, borsot, 's három egész tojást, tedd hozzá az aprítottat, töltsd mind ezt a' bőrbe, 's vond be; tedd azután vas tepsibe, adj vaját hozzá, 's pirítsd meg szépen. Midőn már megsült, tedd tálra, adj reá téjfelt, zsemlye morzsát, 's egy kevés vaját, és forrald fel egy kevéssé.

814. Tőke-hal szardellával.

Végy két font tőkehalat, főzd meg sós vízben, aprítsa össze nyolcz szardellát, egy marok zöld petrezselymet 's egy kis kapornát; tégy azután tálra egynehány darab vaját, egy pár kanál téjfelt, valami keveset az aprítottból; szaggasd el a' tőkehalat apró darabokra, 's rakj belőle egy sort a' tálra, továbbá ismét egy sort az előbbi ingredienciákból, egy kevés zsemlye morzsával, egynehány kanál téjfellet 's egy pár darab vajjal együtt; folytasd ezt e' képpen, míg csak meg nem telik a' tál; hintsd be az egészet zsemlyemorzsával, adj reá téjfelt és vaját, rakj alól feljül pártüzet, és süsd ki szép sűrűgára.

815. Sült Ángolna, mártással.

Bontsd fel, sózd be, 's készítsd el az ángolnát, hogy szép kerek maradjon; hagyd egy ideig sóban, törülgesd meg, hints be lisztel, és süsd meg szépen; nyomj reá citrom levét, adj hozzá téjfelt, vajban pirított zsemlye morzsát, egy kis vajat, aprított citrom héjat, 's egy kevés borsólevest; főzd fel, 's add fel az asztalra.

816. Kéken főtt pizstráng.

A' pizstrángokat, mellyeket meg akarsz főzni, ne vedd ki a' vízből előbb, mint sem szükséged van reájok; üsd akkor főbe, bontsd fel, vedd ki a' belső részeket, mosd ki hirtelen, hogy a' vérek kifolyék, 's fecskendezd meg jó bor eczettel; végy azután fele vizet fele bor eczetet, adj hozzá sót, veres hagymát, babér levelet, citrom héjat, 's egy két egész borsot; főzd fel, 's midőn már forr, tedd bele a' pizstrángokat, 's forrald fel benne; vedd el azután a' tűz mellől, adj még egyszer friss bor eczetet fölibe; fedd be a' pizstrángokat, 's add fel tetszésed szerint hidegen vagy melegen az asztalra. Ha hidegen akarod feladni, hűtsd meg a' levében, 's eczettel és olajjal add fel.

817. Czompó, borral.

Végy egy czompót a' legnagyobbak közül, tisztítsd meg, 's vagdald be, de ne egészen keresztül; sózd meg, 's hagyd egy óráig sóban állani; tedd azután hoszzú rézlábasba, apríts össze egy kis zöld petrezselymet, mefélő hagymát, öt hat csiperke gombát, 's tedd mind ezt tört borsal 's fél tojásnyi nagyságú darab vajjal együtt a' rézlábasba. Önts reá fél meszszely fejr bort, borítsd le a' rézlábást a' fedőjével, rakj alól feljül pártüzet, főzd meg, öntsd fölibe a' mártást több ízben kanállal; midőn már egészen megfőtt a' czompó, tedd tátra, a' csekély mártást pedig add alája.

818. Sült czompó, mártásban.

Végy nagy czompót, tisztítsd meg, vágd be hosszában, de ne keresztül, hogy a' hal egészen maradjon; keverj össze kevés tört borsot azon sóval, mellyel besózod, kend meg olvasztott vajjal, és süsd meg rostélyon. Ha már által 's ki megsült, tedd tátra, adj reá egynehány kanál téjfelt 's egynehány darab vajat; önts fölibe fél meszszely téjfelt, nyomd rá egy czitromnak a' levét, adj reá aprított czitrom héjat, egy kevés kapornát, egy marok zsemlye morzsát 's egynehány darab vajat; rakj alól feljül pártüzet, főzd meg jól, 's add fel az asztalra.

819. Spékelt harcsa.

Végy nagy darab harcsát, mellyet megmostán és besózáván, hagyd egy óráig a' sóban, azután spékeld meg öt vagy hat sorosan vékonyra vagdalt szalonnával; tedd rézlábasba; adj hozzá egynehány darab szeletekre vagdalt borjú húst, egynehány darab sódart, egy csomó zöld petrezselymet, metélő hagymát, egy két egész borsot, fél meszszely fejr bort, 's egy meszszely jó levest, fedd be, 's főzd lassacsán. Megfővén a' hal, vedd ki a' rézlábasból, szürd által a' mártást szitán, szedd le a' zsírfát, 's főzd addig, míg fél meszszelyre be nem fő; tedd azután ismét bele a' halat, hogy egészen megmelegedjék; tálald ki, 's öntsd fölibe a' mártást.

820. Ketsege, czitrom mártásban.

Hagyd a' megtisztított és besózott kecsagét félóráig sóban állani; olvaszsz el rézlábasban egy darab vajat, tégy bele két kanál lisztet, pergeld meg sárgára, mess egy fej veres hagymát négy részre, tedd ezt is az előbbiekhöz, 's töltsd fel borsó levessel; tedd bele azután a' kecsagét, 's főzd addig míg egészen meg nem főtt; adj bele kevés czitrombétát és sáfrányt is. Előbb mint sem kitálalnád, nyomd reá egy czitromnak a' levét.

821. Süllő, zöld petrezselyemmel.

Hagyd a' megtisztított süllőt egy óráig sóban állni; főzd meg sós vízben különféle gyökerekkel, de vigyázz, hogy széllyel ne omolják; tedd azután hosszú tálra, hiptsd le finom zsemlye morzsával; olvaszsz el mintegy hat latos darab vaját, adj bele sprított zöld petrezselymet, 's öntsd a' halra. A' tál' szélére vajban pirított apró krumplikat rakhatsz.

822. Ponty kéken főzve.

Felbontván 's kimosván a' pontyot, vagdald darabokra, 's öntsd le forró eczettel, hogy szép kék maradjon. A' levét fő eczetből 's vízből csináld, hogy jó ízű saványú legyen; adj hozzá egynehány új fűszert, tört borsot, egy citrom' héjját, petrezselyem gyökeret és sót; forrald fel, tedd bele a' halat, fedd be, 's főzd lassan; ha már megfőtt, tégy reá itató papiroat, 's hagyd egy kevéssé állani; tedd azután tálra, tégy reá vagy a' tál' szélére körös körül szagztatott zöld petrezselymet. A' tükrös pontyot e' végre legjobban használhatni, mivel kevés halhéja van, — hidegen is fel lehet adni, eczettel és olajjal.

823. Potyka, Cseh módra.

Végy szép pontyot, mosd meg tisztára, bontsd fel, 's fogd fel a' vérért fazékban, önts egy kis eczetet a' halba, hogy a' vére egészen kifolyják, sózd be; a' levét e' képpen csináld: tégy rézlábasba vagy serpenyőbe két részsért, egy rész eczetet, hosszukásra metélt petrezselyem gyökeret, vereshagymát, keserű hagymát, zellert, babérleveleket, kakukfűvet, egy két egész borsot, új fűszert, citrom héjat, egy darab czukrot, 's egynehány dió belét; fedd be 's főzd egy óráig. Piríts meg azután egy marok fekete kenyér morzsát vajban, tedd a' lébe a' vérrel együtt, vagdald el darabokra a' halat, 's tedd

hasonlóképpen a' lébe, ha még igen vékony volna a' mártás; vehetsz hozzá egy kevés reszelt mézes bábót is. Ha egy fertály óráig főtt a' hal, készen van; tedd akkor tálra, szürd reá a' mártást, 's add fel az asztalra.

824. Kocsonya formán készített ponty.

Vagdalj el darabokra egy szép dunai pontyot, és sózd meg. Készíts levét e' képpen: végy egy ittze fe-jér bort, három ittze vizet, babér leveleket, sárga ré-pát, citrom héjat, egész borsot, egynehány fej aprított veres hagymát, három vagy négy új fűszert, 's egy lat viza hólyagot, tedd mind ezt rézlábasba, 's főzd las-san; tedd bele azután a' halat, főzd meg, tedd azu-tán tálra, szürd le a' levét, és hűtsd meg. Üss ekkor két egész tojást héjjával együtt a' lébe, tedd újra pár-tütre, 's forrald fel lassan. Feszíts ki azután egy kendőt valamelly felfordított székre, öntsd reá vigyázva a' levét 's hagyd lassacskán által folyni, hogy tiszta legyen; en-nekutánna felét rézlábasba, vagy formába töltvén, hagyd megaludni, rakd meg tengeri rákkal vagy olaj gyü-mölcsele, add fölibe a' halat, erre pedig a' lének máso-dik felét, 's hagyd ezt is megaludni; végre borítsd ki tálba, 's add fel az asztalra.

825. Forrázott csuka, tormával.

Végy három vagy négy fontos szép csukát, sózd meg, 's hagyd egy óráig sóban állani. Egészen is hagyhatod darabokra is vágthatod, a' mint tetszik; tedd serpenyő-be, adj hozzá fele jó bor eczetet, fele vizet, minden-fele gyökereket, citrom héjat, veres hagymát, egész borsot, két babér levelet, 's főzd meg lassan. Midőn már megfőtt, vedd ki hirtelen a' léből, 's tedd egyszeriben tálra, hints reá egy jó rész reszelt tormát, azután önts reá azon léből, mellyben főtt, egy keveset, fedd be más tállal, hagyd egy ideig befedve. 's add fel az asz-talra.

826. Szaggatott csuka savanyú káposztával

Elkészítvén a' káposztát a' közönséges módon, rántsd be egy kevés veres hagymával, 's főzd el a' rántással. A' csukát forrázd le sós vízzel, fejtsd ki a' szálkáit 's szaggasd el apró darabokra; olvaszsz el egy kis vaját, aprítsd el két fej veres hagymát metélt formára, tedd a' vajba 's pergeld meg szép sárgára. Tégy azután egy tálra több kanál tejfelt, egy kis vaját, 's egy részt a' szaggatott csukából, sózd meg, adj fölibe valami keveset a' pergelt veres hagymából, újra három négy kanál tejfelt, egy marok zsemlye morzsát, 's ismét a' halból egy részt, mind addig, míg el nem fogy. Az utolsó sort jól megöntsd téjfellel és befojtott veres hagymával, a' zsemlye morzsára egynehány darab vaját adj, 's rakj alól feljúl pártüzet; főzd fertály óráig, 's add fel az asztalra a' káposztával együtt. A' tőkehalat is e' képpen kell készíteni, csak hogy ezt előbb puhára kell főzni sós vízben.

827. Sült csuka, mártással.

Végy három fontos csukát, tisztítsd és sózd meg, 's hagyd egy óráig állani; aprítsd össze négy szardellát, egy kis zöld petrezselymet, fél fej veres hagymát; dörzsölj el egy darab vaját, tedd bele az aprítottat, keverd jól össze, 's kend meg a' hal' belső részét a' felével, tűzd azután össze, húzd vékony nyársra, kösd meg zsineggel, és süsd meg szépen. Sütés közben öntsd meg gyakran téjfellel 's a' megmaradt aprítottal. Megsülvén tedd tálra, a' mártást pedig alája.

828. Csuka vagdalt mártásban.

Forralj fel egy darab csukát sós vízben, fejtsd ki a' szálkáit, aprítsd össze egy kis kapornával és két szardellával; olvaszsz el egy darab vaját, adj bele egy kis lisztet, pergeld meg, tedd bele az aprítottat egy kevés tört borsal és szerecsen dió virággal együtt. Midőn

már egy kevéssé befojtódott, önts reá egy kis tiszta borsó levét 's egy kis eczetet, és forrald fel. Azután tisztíts és sózz meg egy egész csukát, olvaszsz el serpenyőben egy darab vajat, tedd bele a' halat, 's fojtsd be mind addig, míg minden oldalán be nem lesz fojtva; öntsd reá a' vagdaltal együtt a' levét, 's forrald fel négy egy kevéssé.

829. Szardellával spékelt csuka.

Megtisztítván a' csukát, bontsd fel, mosd ki tisztán és csak kevéssé sózd meg; fejts ki megmosott szardellákat a' szálkájiból, metéld el hosszukásra mint a' szalonnát, és spékeld meg vele a' csukát két sorosan; tűzd nyársra, 's kösd meg a' fejénél és farkánál, hogy le ne essék. Tégy azután sütő tepsibe egy darab vajat, három kanál tejfelt, egy citromnak levével együtt, 's öntözd meg vele, sütés közben a' halat több ízben. Midőn már megsült, tedd tálra, adj hozzá még egy kanál téjfelt 's egy kis darab vajat, forrald fel, öntsd a' halra, 's hintsd be hosszukásra metélt citrom héjjal.

830. Csuka, téjfeles tormával.

Megtisztítván és felbontván a' halat, tisztítsd ki egészen a' véréből, sózd meg, 's hagyd egy ideig állani; főzd meg egy kevés sárga répával, petrezselyem gyökerekkel, két fej négy részre vágott veres hagymával, egy két egész borsal és új fűszerrel együtt sós vízben; reszeld el egy tormának a' felét, tedd serpenyőbe, tégy reá egy kanál lisztet, 's keverd jól össze egy meszsely téjfellet; adj bele azután egy darab vajat, egy pár merő kanálnyi azon léből, mellyben a' hal főtt, forrald fel egy kevéssé a' tormát, tedd tálra a' halat, a' mártást pedig fölibe.

831. Kocsonyázott csuka vagy kecsege.

Hagyd a' megtisztított csukát vagy kecsegét egy óráig sóban állani; tégy serpenyőbe fele fejr eczetet és fele

vizet, adj hozzá veres hagymát, zöld petrezselymet, sárga répát, citrom héjat, egész borsot, egy kis új fűszert, egy babér levelet, 's egy kevés kakukfűvet; tedd bele a' halat, két gyűrű veregetett viza hólyaggal együtt, 's forrald a' halat mind addig, míg meg nem fő, de még szélllyel nem omlik; fészíts ki kendőt egy megfordított széknnek négy lábára, öntsd reá a' mártást 's hagyd lassan átszivárogni, hogy megtisztuljon; azután tedd tálra a' halat, öntsd fölibe a' mártást, 's tedd hideg helyre, hogy megaludjék; rakd meg a' hal' hátát hoszszában aszpikkal, dörzsöld által szítán két keményre főtt tojásnak sárgáját, a' fejét pedig vagdald fel vékony szeletekre, 's szűrj ki belőlök kicsiny fánkuszúróval holdvilágokat, 's cifrázd fel ezekkel az egész asztalt, tetszésed szerint.

832. Halász - Hal, vagy Kevert hal-étel.

E' végre külömbféle nemű halakat végy, u. m. csukát, pontyot, kecsegét, czompót, fogast és harcsát, tisztítad meg mind, 's hagyd fél óráig sóban állani; azután vágd el darabokra, csinálj egy kis sárgás rántást, tégy bele egy fej közepén ketté vágott veres hagymát, töltsd föl fele veres borral fele vízzel, adj hozzá zöld petrezselymet, egy paprikát, metélő hagymát, egy kis kakukfűvet, citrom héjat és új fűszert, főzd el jól a' mártást, tedd bele a' halat, 's főzd meg benne lassan; megfővén tedd tálra, szűrd reá a' jól megfőtt mártást, 's rakd meg a' tál' szélét három szegletre metélt sült zsemlyékkal.

833. Csuka vagy süllő szardellával.

Végy valamelly szép nagy hálnak a' derekából három vagy négy fontot, sózd meg, 's hagyd egy óráig állani; azután törölgesd meg tiszta kendővel; apríts össze jól nyolcz szardellát, egy egész veres hagymát, zöld petrezselymet, egy citrom' héjját; adj hozzá' egy kis

borsot; vegyítsd mind ezeket jól össze, 's kend meg vele az egész darab halat, tedd rézlábasba, önts reá egy meszszely tejfelt, 's egy egész citromnak levét; adj hozzá egynehány darab vajat, 's egy marok zsemlye morzsát; rakj alól feljúl pártüzet; főzd meg jól a' halat, azután tálald ki, 's öntsd fölibe a' mártást.

834. Fasírozott pisztráng.

Vedd ki a' pisztrángok belső részét, sózd meg, 's hagyd egy ideig úgy állani; végy azután egy csuka darabot, melynek szálkájit tisztán kifejtetted, egy kis fej veres hagymát, téjbe áztatott és kifacsart fél zsemlyét, egy kis citrom héjat és zöld petrezselymet, mind ezt jól összeaprítván, adj hozzá egy kis sót és tört borsot, üss reá egy vagy két tojást, 's vegyítsd jól össze, azután törülgesd meg a' pisztrángokat kendővel, kend reájok a' feljebbi vagdalékokat; azután pedig olvasztott vajat, 's hintsd meg zsemlye morzsával; tedd vajjal kikent rézlábasba, rakj alól feljúl pártüzet, önts reá több izben vajat, hogy szép színe legyen; tedd végre vajjal kikent tálba, önts reá egy kis téjfelt, 's főzd fel még egy kevéssé.

835. Csuka osztreaával.

Forrázz le egy csukát, tedd tálra, azután szedd ki az osztreaákat házaikból, 's fojtsd be egy kevéssé friss vajjal, add a' csukához, tejfellel, citrom héjjal, egy citromnak 's a' csigáknak levével, 's egy kevés finom zsemlye morzsával együtt, tálald ki a' halra, 's forrald fel vele.

836. Potyka, zöld mártásban.

Forrázd le a' potykát — minekutánna egy óráig állott volna sóban, — fele eczetben, fele vízhen, melyben kakukfű, egész bors, új fűszer, 's egynehány szekfű is legyen. A' mártást e'képpen készítsd: főzz meg puhára egy marok zöld petrezselymet 's ugyan annyi erdei

haraszt káposztát, facsard ki jól a' levét; áztass ki öt szardellát, fejtsd ki szálkájikból; végy ugyan annyi kapornát; 's három keményre főtt tojást is; törd meg ezeket együtt mozsárban, 's dörzsöld által szitán; egynehány kanál fa olajjal 's kevés eczettel jól elhabarva, öntsd a' hal fölibe.

837. Kocsonyázott cseh potyka.

Tisztíts meg három fontos szép eleven potykát, azután mesd fel, 's fogd fel a' vérét fazékban; mellyben fél kávéfőzvényinél valamivel több erős eczet legyen; azután vagdald el a' halat nagy darabokra, sózd meg és tedd félre. Ekkor pedig apríts össze vékony metélt formán egy nagy sárga répát, egy fejspanyol veres hagymát, egy petrezselyem gyökeret, 's egy kis darab zellert, és pergeld meg tiszta serpenyőben lobogó lángon, állandó keverés közben szép sárgásra; e' megtörténvén, tedd réblábasba vagy serpenyőbe, tölts reá három meszszely forró sert, egy jókora kanál mézet, adj hozzá egynehány szekfűvet, egynehány szem újfűszert 's nagyában tört borsot, továbbá egy citromnak szeg formán metélt héjját, mind ezeket, a' hallal 's kis kávéfőzvényi eczettel együtt a' feljebbiekhez adván, hagyd a' halat jól elfőni; e' meglévén szedd ki 's rakd mély tálba a' hal darabokat, de a' fejet még csak tovább is főzd; barníts meg más rézlábasban két jókora kanál mézet, 's midőn már jól megbarnult, add a' mártásba, jókora marok nagyában tört dióval 's a' potykának felfogott vérével együtt, forrald fel még egynehányszor, 's öntsd a' halra, azután pedig hagyd hideg helyen megkocsonyásodni.

838. Potyka, sóska mártásban.

Megtisztítván a' potykát, vágd be hosszában mind a' két felől, de ne úgy, hogy a' vágás keresztül menjen rajta, sózd meg kevés tört borsal vegyített sóval; kend meg olvasztott vajjal, süsd meg rospélyon, 's öntözd

meg több ízben olvasztott vajjal; szép barnásra és jó által 's ki sülvén, tégy tálba jó sóska mártást, a' halat pedig ennek tetejére.

839. Ángolna osztreával.

Felbontván az ángolnát, sózd meg, és peczkeld ki, hogy a' formáját el ne veszítse, azután pedig főzd meg, de ne igen puhára. Fejtsd ki az osztreákat házaikból; adj hozzá kövesztett csuka májat, mellyet osztrea formára metéltél, 's fojtsd be együtt mind a' kettőt vajba; pergelj meg azután egy marok zsemlye morzsát vajban; önts reá két merő kanál borsó levet, egy citromnak a' levét és héjját, és két kanál téjfelt. Azután tedd tálra az ángolnát, öntsd reá a' mártást, forrald fel még egyszer — 's add fel asztalra.

840. Ángolna kifejtett csigával és krumplival.

Tégy egy felbontott ángolnát friss vízbe, azután végy egy harmad rész eczetet, ugyan annyi fehér bort, 's szinte annyi vizet; adj hozzá sót és két egész fej veres hagymát; hagyd egy kevéssé forrni, azután vedd el a' tűztől 's hagyd állani. Végy ekkor krumplit, ha még friss, vigyázva hámozd meg, 's a' héjra egy kis borral együtt tiszta borsó levet önts, 's hagyd befedve a' tűznél főni. Azután metéld el a' krumplit igen vékonyra; rakj meg egy serpenyőt vajjal, citromhéjjal 's egy kis liszttel, tedd erre az elmetélt krumplit és kifejtett csigákat 's fojtsd be lassan; adj hozzá citromlevet, 's a' krumpli léből is egy keveset, 's hagyd lassacskán főni. Azután kenj meg egy tálat vajjal, tégy bele egy kis citrom héjat és finom zsemlye morzsát, erre a' főtt ángolnát; pergeld meg egy kevéssé gyenge parázson, 's tölts reá egy kis krumpli levet. Tálalás előtt az ángolnára tedd a' krumplit és kifejtett csigákat, hagyd még egy kevéssé forrni, 's így készen van étked. Ha már olajos a' krumplid meghámozni, forró borban megmosni, a' héjját elvetni,

a' mártást pedig — mint feljebb meg van írva — magából a' krumpliból kell csinálni.

841. Frikászszirozott kecsége.

Olvaszsz el egy darab vaját, adj hozzá egy kanál lisztet, pergeld meg egy kevéssé, tégy bele egy fej négy részre metszett veres hagymát, 's egy kevés citrom héjat is; töltsd fel borsó lével, 's hagyd jól elfőni; nyomd bele azután egy citromnak a' levét; 's főzd e' mártásban a' megtisztított kecsegét, de vigyázz, hogy szélllyel ne omoljék. Minekelőtte feladnád asztalra a' kecsegét, üss fazékba két tojásszéket, habard el jól, szürd reá a' mártást, tedd pártüzhöz, keverd szünet nélkül; míg sűrűsödni nem kezd, azután önts a' kitálalt kecségére, 's add fel hirtelen az asztalra.

842. Főtt lazacz.

Tégy rézlábasba a' lazacznak derekából három vagy négy fontos darabot; önts reá vizet, egy itcze fejr bort és bor eczetet, hogy a' hal ki ne lássék belőle; tégy hozzá egynehány veres hagymát, szekfüvet, borsot, babér levelet, finom száraz zöldségeket és gyökereket, sóval együtt; főzd három fertály óráig. Azutan tedd tálba a' lazacot, 's szürd reá szitán által a' mártást.

843. Lazacz, finom zöldséggel.

Vágj három font kövér füstös lazacot három újjnyi széles és egy újjnyi hosszú darabokra; vágd be mind egyik darabot hosszában, 's tégy ezen vágásban zöld aprítottat. Keverj ezen aprítottához elvagdalt szardellát, ugorkát, tsiperke és szarvas gombát. rakd a' halat rézlábasba, önts reá egy itcze fejr bort, adj hozzá egy babér levelet és finom száraz zöldséget; főzd így egy fertály óráig. Azután gyúrj öszve fertály font vaját egy kanál lisztel; szaggasd el ezt apróra, tedd a' mártásba, 's add hozzá egy citromnak vagy narancsnak a' levét és héjját; főzd mind jól együtt, 's add fel az asztalra.

844. Rostélyon sült lazacz.

Tisztíts meg három vagy négy fontos lazaczt, vedd ki a' közép szálkáját, páczold meg apróra vagdalt zöltségekkel készült eczetbe egy óráig; törülgesd meg ruhával, szurkáld meg jól egy késsel, kend be finom olajjal, és süsd meg rostélyon; forgasd gyakran, 's kenegesd be több ízben. Fél órás sülés után add fel hollandiai mártással.

845. Szemling, ragúval.

Megtisztítván a' szemlinget, töltsd meg a' hasát szálpikkonnal, vagy apró koczkásra vagdalt szarvas gombából, lúd májból, kakas taréjból, borjú brézliből, csiperke gombából, veres hagymából, zöld petrezselyemből, sóval, borsal, finom zöltséggel, bemetélt szalonnával 's tojás sárgájával vegyítve készült ragúval. Mind ezeket jól eldörzsöld. Lehuzván a' szemling' bőrét, spékeld meg szépen szalonnával, szarvas gombával és sódarral, főzd meg jó erős bréz levesben és borban; szedd le a' zsirját, glaszírozd meg a' szemlinget, önts alája pikánt mártást, 's rakd körül sült zsemlye szeletekkel, kakas taréjjal, rák farkkal, szarvas gombával és lud májjal.

846. Frikandó szemlingből.

Tisztítsd meg a' szemlinget, 's vagdald el széles darabokra; spékeld meg szalonnával és sódarral, 's főzd meg lassan bréz levesben. Azután kend be mindegyik darabot glászszal. Készíts királyi mártást, vegyítsd fel téffel, tedd bele a' frikandót, 's add fel.

847. Párolt pizstráng.

Kivetván a' pizstrángnak bélét; mosd ki és sózd meg; adj egy lábasba írós vaját, apróra metélt vöröshagymát, petrezselyem gyökeret, zellert, sárga répát, babérlevelet, citromhéjat, páczoló füveket, a' halat tedd hozzá 's párold meg minden oldalról jól; tedd azu-

tán egy tálra levéhez vess még egy darabka írós vaját, hintsd meg zsemlye morzsával, 's párold tovább, végre borsó levet öntvén fölé, tégy bele tejfelt, kevés pergelt czukrot, 's főzd addig, míg a' léjő sűrű nem lesz, ekkor szitán keresztül szürd a' pizstráng fölé 's forrald fel még egyszer.

848. Pizstráng vajmártásban.

Főzd meg a' pizstrángot feles mennyiségű viz és eczetben, vöröshagymával és kakukfűvel szép kékre; olvasz el egy lábasban darabka írós vaját, keverj közé egy főző kanál lisztet, négy vagy öt tojásszékert, önts fölé keveset a' hallevéből és kevés borsólevet, 's pártüz fölött keverd folytanosan; adj hozzá kevés czitromhéjat és czitromnedvet, szerecsendió virágot, tedd a' halat tálba 's a' mártást öntsd fölé.

849. Borban főtt pizstráng.

Vesd ki a' pizstrángnak bélét, mosd és sózd meg, hátán ejts néhány de ne mély vágást, tedd lábasba, 's önts reá annyi bort, hogy a' halat elborítsa; adj hozzá egy babérlevelet, szerecsendióvirágot, sáfrányt, rozmarint, lisztbe mártott vaját, 's főzd meg jól. Ha a' bor nem lenne elég savanyú, adj hozzá kevés czitromnedvet.

850. Pizstráng olajbogyó mártásban.

Megfőzvé a' pizstrángot kékre, tedd egy tálba; piríts zsemlye szeleteket, szedd ki az olaj bogyóknak magvait, vagdald mind kettőt össze, 's forrald fel borban. E' mártást szitán keresztül szürvén, adj hozzá szerecsendióvirágot, gyömbért, fahéjat, kevés eczetet, darabka vaját 's forrald fel; végre még czitromnedvet nyomván bele, öntsd a' mártást ne a' hal fölé, hanem mellé; a' pizstrángot pedig cifrázd fel czitromhéjjal, és magvától megfosztott hosszukásra vágott olajbogyóval.

851. Pisztráng sültve.

Megmosván 's bélét kivetvén a' pisztrángnak vagdald meg helylyel helylyel bőrét; és sóval, borssal behintvén hagyd így egy ideig állni; ezután megtörölgetvén kend meg irós vajjal, és süsd meg rostélyon. Barnits meg ez alatt egy lábasban irós vaját, adj hozzá kevés lisztet, borsólevet petrezselyem vizet, kevés bort, gyömbért, borsot, citromhéjat, babérlevelet, 's egy marok kapornát; főzd meg, tedd bele a' pisztrángot, hogy kissé feldagadjon, azután add tálra.

852. Kövi potyka citrom mártásban.

Főzd meg a' tisztán kimosott kövi potykákat borsóleben; adj egy lábasba darabka irós vaját, petrezselyem zöldjét, hints bele egy kalán lisztet 's kisse-duzzaszd fel; azután a' kövipotykák levéből annyit öntvén hozzá, mennyi elég, hogy a' mártás elég sűrű legyen, adj hozzá borsot; szerecsendióvirágot, citromnedvet, citromhéjat, 's forrald fel; azután tedd bele a' kövi potykákat, 's forrald fel még egyszer.

853. Kövi potyka kirántva.

Tisztítsd, mosd meg a' kövi potykákat, tedd egy medenczébe, 's önts reájok hideg bort, azután tiszta ruhával megtörölgetvén, hintsd be sóval, forgasd lisztbe, rántsd ki hirtelen vajban; midőn elkészültek rakd tálra 's adj föléjük petrezselyem zöldjét.

854. Leforrázva főtt kövi potykák.

Önts egy lábasba feles mennyiségű ecetet és vizet, adj hozzá sót, vöröshagymát 's babérlevelet; midőn forrni kezd, vedd bele a' kövi potykákat 's főzd meg; azután tálra rakván, hintsd meg zsemlye morzsával 's önts fölé forró irós vaját, melyben vöröshagymát pároltál meg.

855. Kövi potyka kék mártásban.

Egy lábasba feles mennyiségű eczetet és vizet öntvén, adj hozzá sót, babérlevelet, egy fej vöröshagymát 's forrald fel; ez alatt megmosván a' kövi potykákat, törölgesd meg száraz ruhával, tedd a' forró lébe 's főzd vagy hat perczig, ezután önts hozzá hideg eczetet, 's hagyd egy ideig így állni; kenj meg egy tálat írósvajjal, önts reá tejfelt, hintsd be porrá zuzott székfűborssal, a' kövi potykákat rakd bele, öntözgesd meg tejfellel, hintsd be finom zsemlye morzsával 's párold meg.

856. Viza metélőhagyma mártásban.

Megfőzvé a' vizát sós vízben petrezselyem és zellerrel, olvasz el egy lábasban darabka írósvajat, keverj bele egy főző kanál lisztet, egy evő kanál finomra aprított metélőhagymát, duzzaszd fel jól, 's tejfelt, bort, sőt adván hozzá, forrald fel; a' vizát tedd talra, 's a' mártást öntsd fölibe.

857. Füstölt viza.

Megfőzvé a' szépen felfüstölt vizát sós vízben köménymaggal, kenj meg egy tálat írósvajjal, öntözd meg tejfellel, a' halat tedd reá 's hintsd be zsemlye morzsával, e' fölé még kevés tejfelt öntvén, párold fel pártűz fölött. Ha akarod zsemlye gombóczt is adhatsz a' megkövesztett viza mellé, vagy pedig savanyú káposztára adhatod füstölt hús helyett.

858. Viza-ikra mártásban.

Mosd meg tiszta vízben az ikrát és főzd meg feles mennyiségű eczetben és vízben, olvasz el egy lábasban darabka írósvajat, adj hozzá egy kanál lisztet, kevés petrezselyem zöldjét, kissé duzzaszd fel, 's önts reá azon léből, mellyben az ikra főtt egy meritő kalánnal; azután 4 vagy 5 kalán tejfelt, sőt 's kevés szerecsendióvirágot kevervén közzé forrald fel, az ikrát tedd

egy tálra, hártáját vond-le 's a' martást fölibe önt-
vén, párold még egy ideig.

859. Viza sodralék.

Metély a' vizából ujnyi hosszú és széles szeleteket, 's késfokával veregesd meg, hintsd be sóval 's hagyd egy ideig sóban állni; vagdalj össze egy darab párolt halat vagy menyhalmáját, egy fej vöröshagymát, petrezselyem zöldjét, szálkáitól megtisztított két szardellát apróra, olvasz el egy lábasban darabka írósvajjat, adj bele két kalán zsemlye morzsát, tedd hozzá a' vagdaltat, kevés sót, borsot, három vagy négy kanál tejfelt, kissé duzzaszd fel, kend a' szeletekre, 's össze sodorván spékeld meg szálkáiból kifosztott 's hosszukásra metélt szardellával, süsd meg írósvajban, és tálba rakva adj fölé citromnedvet és petrezselyem zöldjét.

860. Viza párolva.

Tisztára mosván egy szép darab vizát, dörzsöld meg sóval, tedd írósvajjal, borral, fűszerrel és zsemlye morzsával rézlábasba; erős tűz fölött hirtelen megpárolván, adj hozzá citromhéjat 's 'petrezselyem zöldjét; azután tedd tálra tejfellel, hints fölé kapornát, 's mielőtt asztalra adnád, forrald fel még egyszer.

861. Sült viza.

Tenyérnyi szeleteket vagdalván a' vizából, mosd meg azokat szépen, hintsd be sóval, 's hagyd egy ideig a' sóban állni, kend meg a' tűz fölött megmelegített rostélyt írósvajjal, a' szeleteket rakd reá, és többszöri forgatás és írósvajjal megkenés közben süsd meg; midőn felényire megsült, hintsd be zsemlye morzsával és süsd meg egészen; mikor pedig asztalra adod hints fölé citromhéjat, 's önts reá írósvajban felforralt citromnedvet.

Ha csiga mártással akarod készíteni, csinálj jó barna rántást, adj bele petrezselyem zöldjét, szardellát és

vöröshagymát apróra vágdalva, ereszd fel borsólével, tedd bele a' már megsült viza szeleteket 's végre a' borban megmosott csigákat.

862. Nyárson sült viza.

Ha a' vizát nyárson akarod sütni; előbb páczold meg, azután nyársra vonván sülés közben gyakran öntözgesd páczlébe kevert tejfellel, midőn megsült tedd tálra, 's add fölé a' róla lecsurgott levet. Adhatsz hozzá ha akarsz más mártást is, u. m. osztriga, szardella, kaporna vagy csiga mártást.

863. Tok főve.

Feles mennyiségű vizet, fehér bort és jó tárkonyeczetet öntvén egy lábasba, adj hozzá mindenféle össze vagdalt gyökeret, vöröshagymát, fűszert, sót, fűszeres zöldséget, a' halat rakd bele 's főzd meg; midőn elkészült tedd tálba, cifrázd fel petrezselyem zöldjével, 's adj mellé kaporna, szardella vagy csiga mártást.

864. Főtt tok tejfeles tormával.

Megfőzván a' tokot hasonfeles mennyiségű eczetben és vízben, keverj össze tejfelt, tormát, zsemlye belet, önts rá a' hal-léből 's forrald fel; tálra adván a' tokot, e' mártást öntsd fölé 's forrald fel még egyszer.

865. Tok citrom mártásban.

Hagyd a' megtisztított és besózott tokot mintegy fél óráig vízben állni; az alatt tégy egy rézlábasba darabka irós vaját, forrald fel, hints bele két kalán lisztet, duzzaszd fel sárgára, adj hozzá egy négy felé vágott vöröshagymát, ereszd fel borsó lével, a' tokot tedd bele, és főzd meg jól; végre adj bele citromhéjat, sáfrányt, mielőtt pedig kitalálnád citromnedvet.

866. Tok fricaszszében.

Elolvaztván egy darab irós vaját, hints bele két kalán lisztet, 's kiasé duzzaszd fel; adj hozzá egy fej négy

felé vágott vöröshagymát, kevés citromhéjat, ereszd fel borsólével 's főzd el jól; nyomd bele 'egy citromnak nedvét, a' tokot tedd bele 's főzd meg, de csak annyira hogy szét ne omoljon. Mielőtt kitálnád sodorj el egy bögrében két tojás sárgáját, a' levet mellyben a' hal főtt öntsd reá, tedd tűzhöz, de habard szüntelen, hogy a' tojás össze ne menjen, azután tálald a' tok fölé 's add az asztalra.

867. Márna fekete mártásban lengyelesen.

Megtisztítván a' márnát, bélét és ikráját vedd el, vérért pedig fogd fel kevés ecetben. Ha a' márna nagy, vagdald darabokra, áztasd ki vízben, azután sóval behintvén, tedd feles mennyiségű ecetbe és vízbe 's főzd meg. Állíts paráztűz fölé egy rézlábast, adj bele bort, ecetet, vizet, aprított vöröshagymát, kenyérhéjat, reszelt mézes pogácsát, borsot és gyömbért, 's főzd meg ezt mind együtt, azután szűrd át sűrű szitán e' mártást egy lábasba, tölts hozzá megbarnított irós vajat, adj hozzá citromnedvet, szekfűvet, és cukrot; ha ez mind jól megfőtt, habard bele a' vért 's keverd el jól. Végre hozzá tévén a' halat, forrald fel egy keveset, tálald ki, hints reá porrá zuzott gyömbért, szerecsendióvirágot, és apróra vagdalt citromhéjat.

868. Sült márna szardella mártással.

Vágd a' megtisztított és mosott márnának mind két oldalát több helyen, dörzsöld be olvasztott irós vajjal és sóval, és süsd meg rostélyon; olvasz el darabka irós vajat, adj hozzá egy kalán lisztet, egy meritő kalán borsó levet, egy kis borecetet, borsot, sót, szerecsendióvirágot, két szardellát 's egy fej vöröshagymát, összeaprítva, és folytanos kavarással mellett főzd mindaddig, míg sűrűdni nem kezd, ekkor pedig öntsd a' tálba rakott hal fölé.

869. Sűgér főve

A' sűgért, kivált ha kisebb, igen bajos megtisztítani, így nem árt, ha a' reszelőhez folyamodol segítségül, ha pedig már tiszta, bontsd fel, 's öblítsd ki, és főzd meg sós vízben, vöröshagymát 's néhány babérlevelet adván hozzá; míg a' hal fő, készíts egy főjásnyi nagyságú vajból 's egy kalán hozzá adott lisztből vajmártást, keverj bele sót, szerecsendiót, apróra vágott petrezselyem zöldjét, 's öntsd a' megfőtt hal fölé.

870. Sűgér hollandus módra.

Megtisztítván a' sűgért öblítsd ki, dörzsöld meg sóval, 's hagyd egy ideig így állani; adj egy lábasba ¹/₈ font irós vajat, két kalán hosszukásra vágott sárga répát, ugyan annyi petrezselyem gyökeret, zellert, [párhagymát mind hosszukásra vágottat, 's párold meg egy félét öntött icze vízzel együtt, fertály órával a' tálalás előtt bele rakván a' sűgért, fedd be és főzd meg, azután tálald ki mindenestül együtt.

871. Rántott sűgér.

Bontsd fel 's öblítsd ki a' megtisztított sűgért, vágd be mind két oldalán kevéssé, dörzsöld meg sóval 's tedd félre, midőn már szinte felakarod adni forgasd meg lisztben, vedd forró irós vajba, rántsd ki hirtelen, 's add azon melegében asztalra.

872. Főtt lazac csipős hideg mártással.

Tisztíts meg egy több fontos szép lazacot tisztán, bontsd fel, öblítsd ki, 's mennyire lehet szeddi ki szálkáit is, és hintsd meg sóval; tölts egy rézlábasba feles mennyiségű bort és vizet, [adj hozzá kevés jó ecetet, egy fej felszeldelt vöröshagymát, több féle gyökeret, fűszert, mogyoróhagymát, babér levelet, kakukkfűvet 's egy darab irós vajat; mind ezt lassan felforralván, tedd bele a' lazacot, 's főzd meg lassan gyöngye tűz fölött.

Ha megfőtt tálad ki, cziprázd fel vakart tormával és petrezselyem zöldjével, levéből pedig önts alá valami keveset; külön csészébe adj mellé vagy reszelt tormát, vagy francia mustár mártást, hideg ugorka mártást, zuzott tojásszékkal vegyített metélő hagyma mártást eczettel, vagy akár minő hideg és csipős mártást.

873. Kékre főtt lazacz zöld mártással,

Tedd a' megtisztított lazaczt rézlábasba, adj hozzá vöröshagymát, babérlevelet, fűszert, feles mennyiségű forró eczetet és vizet, sőt, és fél órai fővés után tedd félre főni; dörzsölj el az alatt négy keményre főtt tojás'székét olajjal, két kalán eczettel, egy kalán apróra vágott tárkonnyal, ugyan annyi metélő hagymával, sóval, és fűszerrel együtt jól, öntsd külön csészébe és add fela' tiszta asztalkendő fölé táliba rakott lazacz mellé.

874. Sült csuka borlében

Főzd meg a' legkeményebb szőlőszemeket zsemlye morzsával és cukorral oly puhára, hogy szét lehessen őket zuzni, azután törd keresztül jó sűrű szitán, adj hozzá szerecsendióvirágot, sáfrányt és borsot. Midőn a' csukát vajban szép sárgára kirántottad, rakd a' táliba öntött borlébe.

875. Csuka mustárral.

Megfőzvé az illőleg elkészített csukát vízben, készíts fél meszely bor- ugyan annyi mustárból, néhány kalán jó tejlipéből, bors, szerecsendióvirág, 's jó rakás cukorból mártást, mellybe darabka irós vaját is vetvén forrald fel, 's öntsd a' hal fölé.

876. Sült csuka narancs mártással.

Tégy a' megtisztított és kiöblített csuka oldalaiba néhány ferde vágást, dörzsöld meg kívül belül sóval és szekfuborssal, 's hagyd egy ideig így állni; azután csöpgtess reá bőven forró irós vaját, és süsd meg rosté-

lyon. Máját, mellyet kivettél, különösen kell megsütnöd, 's midőn elkészült a' sült csukának szájába adnod; tégy egy lábasba narancs nedvet, narancs belet, keveset azon irós vajból, mellyel a' csukát sülés közben leöntötted, két kanál bort, kevés borsot és szerecsendióvirágot, forrald fel, 's öntsd a' már tálba helyezett csuka fölé, mellyre még kezekkásan vágott narancshéjat is hinthetsz.

877. Csuka csiperke gombával.

Megsózáván egy darabokra vagdalt, megtisztított és kiöblített csukát, hagyd másfél óráig sóban állni; kenj meg e' közben lábast irós vajjal, rakd meg fenekét felvagdalt petrezselyem gyökérrel, sárga répával és zellerrel; a' halat tedd fölé, önts reá annyi borsólevet és eczetet, hogy a' halat ellepje, 's párold meg jó puhára. Ekkor rakd egy tálra, 's vond le bőrét; párold meg egy lábasban irós vajjal 's apróra vágott petrezselyem zöldjével a' megtisztított és szeletekre metélt csiperke gombát; hints reá két kalán lisztet, 's párold tovább; végre szűrj reá két vagy három meritő kalánnal azon léből mellyben a' hal főtt 's forrald fel még egyszer; a' halat tedd bele, sózd meg 's csekély felforrás után táld ki.

878. Csuka kartifiolával.

A' csukát és kartifiolát, minekutánna mind kettőt megtisztítottad és mostad, sóval behintetted, 's ebben egy ideig állni is hagyad, megfőzöd vízben. Ha ez megtörtént, zuzz össze egy tejbe áztatott zsemlyét, darabka irós vajat, a' kartifiolának hulladékait egy mozsárban apróra; azután serpenyőbe tevén adj hozzá petrezselyemi vizet, sót, szerecsendióvirágot, irós vajat, 's kétszeri háromszori felforrás után öntsd e' levet a' csuka és kartifiola fölé.

879. Csuka szardella-vajjal.

Adj egy lábasba egy meszely eczetet, ugyan annyi bort és vizet, sót, vöröshagymát, babérlevelet, bazsilkomot, kakukkfűvet, forrald fel; a' csukát tedd bele 's főzd meg, azután tedd félre hűlni. Kenj meg egy lábast szardella vajjal, öntözd meg tejfellel, a' halat tedd bele 's hintsd be zsemlyemorzsával; adj fölé még három lat szardella vajat, és befödve párold egy ideig, azutántálald ki.

880. Töltött csuka.

Felhasítván egy szépen megtisztított nagy csukát hátán vagdald ki minden husát és szálkáját; a' bőrnek, farknak és fejnek azonban sértetlen kell maradni. Megtisztítván a' hust szálkáitól aprítsd össze vöröshagymával, citromhéjjal 's néhány szálkától megtisztított szardellával együtt; adj hozzá tojásnyi nagyságú írós vajat, egy tejbe áztatott és ismét kinyomott zsemlyehéjat, 4 tojást, kevés borsot, szerecsendióvirágot, sót, és egy mozsárban törd össze keményen. E' vegyülettel most töltsd meg a' csuka' bőrét, hátán vard be, 's tedd egy írós vajjal megkent serpenyőbe, melly olly nagy legyen hogy a' csuka jól elférhessen benne, fejét sózd meg, önts alá kevés eczetet, és süsd meg kemenczében. Midőn tátra helyezed. vigyázz, hogy szét ne szakadjon, 's miután a' czérnát kiszedted belőle adj fölé sárgított írós vajat, vagy kissé sűrűn készített kaporna mártást.

881. Csuka angol mártásban.

Metéld a' sós vízben megfőtt csukát szeletekre, szálkáit hányd ki, rakd tátra, önts fölé bort és petrezselyem zöldjét, nyomd reá egy citromnak nedvét, 's még darabka írós vajat, borsot és szerecsendióvirágot is adván hozzá, forrald fel 's add az asztalra.

882. Csuka Portugallus módra.

Darabold el a' már megtisztított 's felbontott csukát kissebb vagy nagyobb darabokra tetszésed szerint, hintsd be sóval, locsold meg eczettel, 's hagyd egy óra negyedig így állani. Forralj fel egy rézlábasban vörösbort, melybe szeletekre metélt vöröshagymát, két babér levelet, néhány szem egész borsot, citromhéjat és szekfűborsot adtál; a' halat tedd bele, főzd meg, 's megfővén rakd ki tálra. Levében főzz el még egy darab czukrot, darabka lisztbe kevert irós vaját 's szürd szitán keresztül a' csuka fölé.

883. Csuka Cseh módra.

Metéld a' meghámtott vöröshagymát szeletekre, 's főzd meg petrezselyem vízben; leszűrvé a' forró petrezselyem vizet, öntsd a' vöröshagymára, adj hozzá gyömbért, eczetet, borsot, 's forrald fel még egyszer. Ekkor öntsd a' már kékre főzött 's tálba helyezett csuka fölé, és add föl.

884. Csuka lengyel mártásban.

Főzz meg egy darabokra vágalt, besózott 's fél óráig sóban hevert csukát borsó lében és eczetben, melyeknek a' halat el kell lepni, gyöngye tűz fölött jó puhára. Ha megfőtt, szürd levét egy lábasba, rántsd be jó sűrű vöröshagymás rántással, 's adj hozzá kiszemelt aprószőlőt, malozsát, czukrot, mézet, szekfűvet, citromhéjat; forrald fel 's öntsd a' már tálba helyezett csuka fölé, parázs tüzes serpenyő fölött forrald fel még egyszer 's add az asztalra.

885. Sült csuka hidegen.

Felbontván a' megtisztított csukát, sózd be és süsd meg rostélyon a' nélkül, hogy irós vajjal öntöznéd; midőn megsült add tálra, önts reá jó eczetet, provánszi olajot, adj fölé sőt, szerecsendióvirágot apróra metélt czi-

tromhéjat és vöröshagymát, fedd be, hagyd egy pár óráig így állni, azután add fel az asztalra.

886. Csuka kéken főzve.

Főzd-meg a' csukát feles mennyiségű eczetben és vízben, vöröshagymával és sóval együtt; midőntüztől elveszed, adj fölé petrezselyem zöldjét, 's engedd vagy két óráig így állni; azután tálald ki, cziprázd fel petrezselyem zöldjével, adj hozzá jó provánszi olajot 's vidd az asztalra.

887. Csuka karbonád.

Kivetvén a' megtisztított csukáknak bélét, metélj belőle csinos karbonádokat, sózd be, kend meg irós vajjal, hintsd be zsemlye morzsával, tedd irós vajjal megkent rostélyra és süsd meg szép barnára; vedd ki azután máját, aprítsd össze, tedd egy darab irós vajjal lábásba, 's kisé felduzzasztván, hints rá egy főző kalán lisztet, adj hozzá kevés borsólevet, tejfelt, fél citromnak nedvét, sőt, egy kalán apróra vágott kapornát, forrald fel, 's önts a' talba rakott karbonádok fölé.

888. Párolt csuka bormártásban.

Tisztíts meg egy 3 vagy 4 fontos csukát, bontsd fel, mosd meg tisztára, vágd tetszésed szerint kisebb vagy nagyobb darabokra, sózd be, tedd rézlábasba, adj hozzá apróra vágott vöröshagymát, néhány csiperke gombát, egy citrom nedvét, két icze jó fejer bort, egy icze borsólevet, 's főzd meg hirtelen; ha megfőtt vedd kiaz edényből, levébe adj egy darab lisztbe kevert irós vajat apródonként, keverd fel mindig, főzd be jó sűrűre, 's a' halat bele tévén, mihelyest fel melegedik add az asztalra minden további forralás nélkül.

889. Fogas paprikás mártásban.

Tisztítsd meg, készítsd el a' fogast, mint a' halakat elkészíteni szokás, vágd darabokra, sózd be, 's he-

vertesd sóban; mikor a' főzése ideje előkerül, olvassz fel lábasban egy darab írós vaját vagy zsirt, 's mikor már az jó meleg, de nem forró még is, add hozzá a' belé szánt paprikát, és szeletekre vágott vereshagymát, melly utolsóból valami három közepszerű fejet számíthatsz minden font halra, így pároldasd együtt lassan gyenge parázs tűzön különösen arra vigyázzván, hogy a' hal széljel ne omoljék; azután hintsd meg vagy egy kis liszttel. vagy a' mi még jobb, apró zsemlye morzsával, és pároldasd újra egy keveset; végre adj rá egy kis téjfelt. olly arányba hogy sűrű mártalék legyen belőle, forrald fel ezzel még egyszer, és tálald ki mártalékostól. — A' ki higabban szereti a' mártalékját, egy kis jóféle higlevet is tölthet hozzá, a' ki pedig egészen nem szereti a' vereshagymát, szitán szűrheti át a' mártalékot. — Minthogy a' fogas, husára nézve igen hasonlít a' süllőhöz, és a' csukához, ugyan a' süllőt, és csukát is lehet illyen paprikás mártalékkal a' kinek tetszik és ugyan ezen módon készíteni, valamint a' fogast is mind azon módokon lehet készíteni, mellyeken a' süllőt és csukát készíteni szokás.

890. Ponty angol módra.

Megtisztítván a' pontyot, bontsd fel, öblítsd ki, tedd réz vagy más lábasba, egy meszely jó fejr bor, kevés szerecsendióvirág, só, két fej vöröshagyma, töretlen bors, darabka tormával 's egy csomó fűszeres zöldséggel; fedd be jó az edényt 's gyöngye tűz fölött hagyd főni mintegy fél óráig; e' közben tölts egy más lábasba fél meszely bort, adj hozzá apróra vágott 2 szardellát, egy fej aprított vöröshagymát, kevés citromhéjat, $\frac{1}{4}$ font írós vaját lisztbe hengergetve. kevés sűrű tejfelt, 's egy szilke levét abból, mellyben a' hal főtt; mind ezt néhány perczig főzván keverj közé tejjel elsodort két to.

jásszéket; forrald fel ismét, nyomd bele egy citrom' nedvét, a' halat tedd tálba 's levét öntsd fölé.

891 Párolt ponty különféle mártással.

Darabold fel a' szokás szerint elkészített pontyot és sózd be; adj egy rézlábasba szeletekre metélt sárga répát, zellert, vöröshagymát, petrezselyem gyökeret, pászternákot, töretlen fűszert, kakukfűvet, inogyoró hagymát, babérlevelet, csiperke gombát, egy darab írósvajtot, két merítő kanál főtt ecetet, ugyan annyi borsólevet, 's forrald fel, mikor legnagyobb forrásban van tedd bele a' halat, 's párold meg barnára. Tölts rá ezután egy meszely főtt bort, egy icze jó borsólevet, 's főzd meg végképpen a' halat; mikor megfőtt, tedd más edénybe, levébe keverj írósvajban barnára duzzasztott két kanál lisztet, főzd el együtt huzamósb ideig, 's mikor jól megsűrűdött, szüred keresztül szitán a' pontyot; ha akarsz, változtatás kedvéért adhatsz hozzá találás előtt kapornát, téjfelt, vagy szardellát, hogy ize változzék.

892. Ponty Bajor módra.

Bögrébe eresztvén egy tejes pontynak véré, bélétől az epét válaszd el, 's a' pikkelyezetlen halat darabold fel; forralj fel együtt ecetet, vizet, petrezselyem gyökeret, zellert, vöröshagymát, sót, a' halat tedd bele, 's midőn már szinte megfőtt, adj hozzá darab friss írósvajtot, szerecsendióvirágot, szekfűvet, borsot, gyömbért, öntsd hozzá a' pontyvért 's forrald fel még egyszer.

893. Ponty francziásan.

Darabokra vagdalván az előleges készületeken átmentt pontyot, hagyd egy ideig kimosatlan a' sóban állni. Olvasz el lábasban egy nagy darab vajot, pergeld meg két nagy fej szeletekre vágott vereshagymát jó puhára, de ne igen barnára, a' pontyot tedd bele, adj hoz-

zá rozmarint, babérlevelet, citrom és narancshéjat, szekfű és fehér borsot, egymeszely vörös bort, és főzd meg.

894. Ponty olaszosan.

Kenj meg egy lábast írósvajjal, adj bele egy fej egész vöröshagymát, két babérlevelet, töretlen borsot, szekfűvet, gyömbért, 's tedd hozzá a' szépen megtisztított, felbontott 's egy ideig sóban állott és felkonczolt pontyot, önts reá feles mennyiségű eczetet és vizet, de csak annyit, hogy a' halat el ne lepje, 's az edényt befödve párold így fél óráig; ha megfőtt, rakd tátra, metélj két petrezselyem gyökeret apró kockákra, olvasz el egy darabka czukrot írósvajban, 's ha a' czukor szépen megbarnult, tedd a' gyökeret hozzá és párold meg. Készíts végre világos sárga rántást, melyet borsó lével föleresztvén add a' hallevéhez; ezt azután szítán keresztül szüred a' más lábásban megpárolt petrezselyemre, 's többszöri felforrás után öntsd a' halra.

895. Ponty lengyelesen.

Ha a' felkonczolt pontynak darabjai már egy pár óráig besózva heverték, törülgesd meg száraz ruhával, tedd egy lábasha, adj hozzá apróra vágalt vöröshagymát, nagy darab írósvajat, szerecsendióvirágot, összezuzott malozsát, sót, feles mennyiségű bort és vizet, fedd be 's párold meg.

896. Ponty Tirol módra.

Rántsd ki a' megtisztított, felkonczolt és illőleg besózott pontyot vajban, mint közönségesen szokás, ugyan ezt teendő kifejttet rákfarkak és csigákkal is, melyeket előbb lisztben megforgattál. Forrázz le néhány káposzta sarjadékot, add egy lábasha írósvajjal 's kevés fűszerrel, tedd hozzá a' már kirántott pontyot, rákfarkat és csigát is, és párold meg paráztűz fölött egy
kis

kis rántásban. Ha káposzta sarjadékok nincsen, használhatsz egy fej négy rézre vágott édes káposztát is. Midőn kitalálsz, a' hal darabokat illeszd a' káposzta közé, a' rákfarkakat pedig rakd a' csigákra.

897. Ponty vörös bor lében.

Ha az illóleg elkészített pontyot sós vízben megfőzted, sodorj el egy meszely vörös borban fel annyi vízben négy vagy öt tojás sárgáját, 's négy lat citromhoz dörzsölt czukrot adván hozzá, folytonos kavarás közben hagyd mind addig tűz fölött, míg forrni nem kezd, ekkor öntsd a' halra.

898. Töltött ponty.

Vedd ki egy két fontos pontynak bélét, 's epéjét óvakozva lefejtven főzd meg sós vízben, és vagdald apró kockákra. Olvasz el egy lábasban darabka írósvajjat, adj hozzá csiperke gombát, petrezsejlem zöldjét, apróra vagdalt és szálkáitól megtisztított kétszardellát, kevés fűszert, sót, 's a' hal felet is hozzá vetven, duzzasztfdel. Ezután tedd félre a' tüztől, 's hűtsd meg; sodorj el $\frac{1}{4}$ font írósvajjat habzásig, üss bele három tojást, adj hozzá egy tejbe áztatott 's ismét kinyomott zsemlyét, két tojásból készült rántottát, hozzá öntven a' vajba megpergetteket is, keverd el jól, 's töltsd meg vele a' már előbb megfőtt pontyot, 's a' rajta ejtett hasítást bevarván gyöngölgesd vajjal megkent papirosba, és süsd meg serpenyőben vagy kemenczében. Asztalra adván, salátát vagy kaporna mártást is adhatsz hozzá.

899. Füstölt ponty.

Vagdald a' felfüstölt pontyot darabokra, forrald fel egy párszor sós vízben, és kiszedven, vond le bőrét, 's rakd tába; tégy egy bögrébe fél meszely tejfelt, két kalán lisztet, keverd el, 's önts reá annyi borsó levet, hogy még elég sűrű maradjon, végre egy darabka írósvajjat

vajat, kevés sót, két szál sáfrányt, apróra metélt citromhéjat 's citromnedvet adván hozzá, forrald fel 's öntsd a' hal fölé.

900. Ponty karbonád szardella mártással.

Metélj a' pontyból vékony szeleteket, vond le rólok a' bőrt, 's a' besózott szeleteket megkenvén irós vajjal, keverd finom zsemlye morzsába és süsd meg jó levesre rostélyon; olvasz el az alatt egy lábásban darabka irós vajat, adj bele 5 vagy 6 szálkáitól megtisztított 's apróra vágott szardellát, és duzzaszd fel; hints reá kevés lisztet, önts fölé jó tejfelt és borsólevet, tégy bele két szál sáfrányt, fél citromnak nedvét, forrald fel, 's ~~töltsd~~ a' már tálba rakott karbonádok fölé.

901. Ponty magyarosan.

Vagdald a' felbontott, megtisztított, 's kiöblítet pontyot darabokra, és besózván hagyd fél óráig sóban heverni; metélj ez alatt néhány meghámozott almát apróra 's pergeld meg vajban, tedd ezt az elkészített hallal és ikrájával együtt egy nagy rézlábasba, tölts reá borsólevet, bort; adj hozzá czukrot, gyömbért, szerecsendiót, egy vízbe áztatott 's ismét kinyomott zsemlyének összemetélt bélét, kevés aprított citromhéjat, keverd mind ezt jól össze 's főzd meg a' hallal együtt.

902. Sült ponty tejeles mártásban.

Három újjnyi vastagságú darabokra vagdalván a' már előbb megtisztított 's felbontott halat, sózd be, azután rakd egy vajjal megkentt serpenyőbe babérlevelek és kakukfű fölé, öntözd meg tejfellel, hintsd be zsemlye morzsával, azután önts reá irós vajat, tedd kemenczébe és süsd meg; ha külseje már szépen megpirult, öntözd meg ismét tejfellel; azután keverj három vagy 4 kalán tejfelt ecetbe, forrald fel, 's mikor a' halat tálra raktad, öntsd a' sült serpenyőbe, ferdald fel még egyszer hirtelen és szűr a' hal fölé.

903. Szalonnával spékelt ponty.

Tisztíts meg egy nyolcz vagy tiz fontos pontyot, bontsd fel 's húzd le felső bőrét, sózd be, spékeld meg szépen szalonnával, dörzsöld be belsejét fél font szardella vajjal, két kalán majoránnával, 's más fűszeres zöldségekkel, és két késhegyni minden éle porrá zuzott fűszerrel, és így egészen tedd egy szalonna szeletekkel kirakott serpenyőbe, öntsd le olvasztott lúdszírral, borítsd be szalonna szeletekkel és papirossal, önts fölé egy meszely bort és süsd meg szépen kemenczében. Levéről leszedvén a' fölösleges zsirt adj hozzá két meritő kalán húslevet, nyomd bele két czitromnak nedvét, 's mikor a' halat tálba teszed, e' levet add hozzá mártásul.

904. Ángolna párolva.

Levonván az ángolnának bőrét, mosd meg tiszta vízben ismételve, és vagdald el mintegy ujjnyi hosszú darabokra; az alatt tégy egy rézlábasba annyi vizet, mennyiről gondolod, hogy elég lesz, akasz bele egy zacskót, melybe szekfűvet megtüzött vöröshagymát, csomócska fűszeres zöldséget, két vagy három szál szerecsendióvirágot, néhány szem egész borsot és szekfűborsot tettél, forrald fel a' halat, tedd bele, 's az edényt befődvén párold gyöngétűz fölött; adj hozzá egy darab lisztbe kevert írós vaját, egy kevés apróra vágott petrezselyem zöldjét, 's mikor a' hal megfőtt a' fűszeres zacskót vedd ki, a' levet sózd meg 's öntsd a' hallal együtt egy tálba.

905. Menyhal kéken főzve.

Agyon ütven a' halat bontsd fel, és öntsd le sóval vègyített forró boreczettel; adj egy lábasba vízzel vègyített jó boreczetet, aprított vöröshagymát, babér levelet, mogyoróhagymát, apróra vágott zellert, pászternákot, petrezselyem gyökeret, sárga répát, egy szál kakukkfűvet, forrald fel 's mintegy fertály órái forralás után

tedd bele a' menyhalat egészen ; az edényt fedd be, főzd meg lassan, 's kitálalván önts reá keveset levéből is. Ha akarod, a' halat szárazon is adhatod tálra ; de ekkor fricasszé, csiga, zöld ugorka, sóska vagy valamely barna csipős mártást kell hozzá adnod.

906. Menyhal lengyel mártásban.

Felbontván a' menyhalat, vigyázz, hogy epéjét el ne szakítsd, mert ez által legizletesb részét, a' máját rontanád el, melyet mindig benn kell hagyni a' halban. Ezután főzd meg forró sós vízben ; míg a' hal fő, tégy egy más fazékba aprított vöröshagymát, gyömbért, borsot, almát, szekfűborsot, aprított zsemlye bél, borsó levét, bort és eczetet, főzd meg. 's töltsd a' sós vízből már kiszedett és tálba rakott menyhal fölé, hints rá vajban piritott zsemlye morzsát, és cziprázd fel szeletekre vágott citrommal.

907. Menyhal vajban kirántva.

Egy ideig sóban hevertetvén a' felbontott menyhalat, hasát vond be, hogy szép gömbölyű maradjon, száritsd meg ruhával, hintsd meg liszttel és rántad ki szépen vajban ; azután nyomj rá citromnedvet, önts fölé tejfelt, hintsd meg vajban piritott zsemlye morzsával, és kevés irós vaját, apróra vágott citromhéjat adván hozzá, töltsd fel borsólével, 's néhány percznyi pároltatás után add fel az asztalra,

908. Menyhal osztrigával.

Besózáván a' felbontott menyhalat, vard be hasát, hogy formáját megtartsa és főzd meg sós vízben ; míg ez fő, fejts ki néhány osztrigát, adj hozzá kövesztett csukamáját, vágd össze az osztrigával egvűtt és párold meg irós vajban ; azután piríts meg egy marok zsemlye morzsát vajban, önts reá két meritő kalán borsólevet, add hozzá egy citromnak a' levét és héját 's két kalán tejfelt ;

végre tálald ki a' menyhalat, a' mártást add fölé, 's még egyszer felforraltván, add fel az asztalra.

909. Menyhal kifejtett kagylócskákkal.

Ez épen úgy készül mint az előbbeni, csak hogy az osztriga helyett kis kagylócskákat vész.

910. Kékre főtt galócza.

Felbontván a' galóczát, bélét vedd el, 's mosd ki jól a' halat, hogy vére kifoljék, 's önts rá megsózott forró borecetet, hogy megkéküljön; adj egy lábasba sós vizet, kevés ecetet, szeletekre vágott vöröshagymát, töretlen fűszert, babérlevelet, kakukfűvet, mogyoróhagymát, add bele forrás közben a' halat azon borecettel együtt, mellyel leforráztad, 's gyöngye tűz fölött főzd meg lassan; midőn pedig kitálalod, cifrázd fel petrezselyem zöldjével, 's adj mellé külön csészébe, vagy ezitronnedvvel vegyített hig irós vaját, vagy kagyló, szardella vagy bár mi féle csipős mártást.

Ha hidegen akarod asztalra adni, metélőhagymából, megzuzott tojásszékéből, apróra vágott tárkony, pampinella és csomborból készült hideg mártás, vagy pedig franczia mustár járul hozzá,

911. Párolt süllő fűszeres zöltséggel.

Megtisztítván bontsd fel a' süllőt, öblítsd ki, vágd két ujnyi darabokra, hintsd be sóval, és rakd vajjal megkent lábásba; itt apróra vágott csiperke gombát, ugyan annyi turbulyát, fél annyi petrezselyem zöldjét, kakukfűvet, finomra zuzott babérlevelet és szerecsendiót hintvén reá, az edényt fedd be 's párold vagy fél óráig; ezután rakd a' halat tálba, a' lábásba pedig egy pohár fejr bort öntvén, forrald fel még egyszer, 's öntsd a' hal fölé.

912. Süllő bor mártásban.

Tisztíts meg három vagy négy fontos süllőt, bontsd fel, mosd meg tisztára, vágd darabokra 's tedd lábásba,

mellybe már irós vaját, csiperke gombát, petrezselyem zöldjét, vöröshagymát, citrom levét, egy icze jó fejer bort, egy icze hig borsó levet és kigyó hagymát tettél, főzd meg, 's mikor megfőtt vedd ki; sodorj el az alatt darabka irós vaját lisztel, és apródenként add a' forró lébe; szünetleni kavarás közben főzd ezt jó sűrűre, a' halat tedd bele, 's minden további főzés nélkül tálald ki.

913. Czompó citrom mártásban.

Bontsd fel a' megtisztított czompót, mosd ki tisztára, 's két icze vízzel, fél meszely fejer borral, kevés szecsendióvirággal, néhány szem egész borssal, só, két fej vöröshagyma, darab tormával 's egy csomó fűszeres zöldséggel lábasba rakván, az edényt fedd be 's párold gyöngye tűzön egy jó óráig; tölts az alatt egy más lábasba fél meszely fejer bort, adj bele apróra vágott két szardellát, egy fej aprított vöröshagymát, darabka citromhéjat, lisztbe kevert fél font irós vaját, két vagy három kalán jó sűrű tejfelt, keveset a' czompó levéből, főzd mind ezt együtt 8 — 10 perczig, üss bele két tojászséket, 's forrald fel, nyomd bele másfél citromnak nedvét, a' czompót tedd tálba, 's e' mártást öntsd fölé.

914. Rántott czompó mártással.

Mosd meg a' tisztított és felbontott czompót, törölgesd meg tiszta száraz ruhával, vagdald be testén végig, forgasd lisztbe és rántsd ki irós vajban vagy zsirban; midőn készen van, adj hozzá szardella, csiperke, szarvasgomba, vagy másféle mártást.

915. Párolt tőkehal.

Tisztíts 's moss meg egy darab már előlegesen elkészült tőkehalat, áztasd tejbe, hogy kellemetlen szaga elvesztése mellett szépen meg is fejeledjék; tégy egy lábasba irós vaját a' tőkehalat reá vetvén, sózd meg, adj hozzá kevés vöröshagymát, citromhéjat, babérlevelet, fedd be az edényt 's párold meg; mikor a' hal husa szé-

pen elvál egymástól, vedd le! a' tűzről, tedd félre hűlni, szedd szét levelenként, rakd tálba, levét más lábasba öntvén adj hozzá kevés tejfelt, petrezselyem zöldjét, kevés írós vaját, forrald fel, önts a' hal fölé, forrald fel még egyszer 's add az asztalra.

916. Rántott héring.

Mesd le a' heringnek fejét, tisztítsd meg szépen, ha nagyobb, hasítsd két felé, tedd édes tejbe 's áztasd benne huzamos ideig, hogy a' felesleges sósság kiolvadjon belőle; végre, ha szükségesnek látod, vagdald kisebb darabokra, hengergesd lisztbe, mártsd tiszta vízbe, 's finom zsemlye morzsával meghintvén rántsd ki írós vajban.

917. Sült héring mustár mártással.

Áztasd ki a' megtisztított héringet vízben vagy tejben mindegy; olvasz el írós vaját egy lábasban, adj bele apróra vágott petrezselyem zöldjét, mogoróhagymát, gyöngye 's apró vöröshagymát, sót, borsót; a' heringet forgasd meg benne, hints be finom zsemlye morzsával és süsd meg szépen rostélyon. Ha megsült, készíts írós vajból, jó borsó léből, mustárból, kevés liszt és boreczetből mártást, 's add a' heringgel együtt asztalra.

918. Szardella szeletek.

Megmosván 8 vagy 10 darab szép szardellát, hasítsd két felé, 's szálkáit kivétvén husát mesd hosszukásra, többt pedig, mi erre nem alkalmas, zuzd össze mozsárban kevés írós vajjal szardella vajjá; törd át szitán, kend zsemlye szeletekre, kenj erre keményen főzött 's apróra vágott tojást, a' tojás fölé rakd a' szardella szeleteket 's add fel az asztalra.

919. Apró halak.

Az apró halakat nem szokás, de nem is lehet felbontani, hanem megtisztítva egyenesen főzd meg fejér

borban, vöröshagymával, eczettel, türetlen fűszerrel, kevés sóval, babérlevéllel 's kakukkfűvel együtt; vagy pedig mártsd borba, keverd lisztbe, és rántsd ki zsirban vagy vajban.

Van még ez apró halak készítésének egy más különös módja is, 's az következő: főzd meg a' halakat sós borsó lében; adj egy lábasba darab irós vaját, apróra vágott petrezselyem zöldjét, hints rá egy főző kalán lisztet 's kissé duzzaszd fel; tölts bele azon borsóléből, mellyben a' halacskákat főzted, adj hozzá borsot, szerecsendióvirágot, citromnedvet 's apróra vágott citromhéjat, a' halakat rakd bele, forrald fel még egyszer, 's tálald ki,

920. Csik vajban kirántva.

Megmosván a' csikot tedd egy fazékba 's fojtsd meg sóval, azután keverd lisztbe és zsemlye morzsába és rántsd ki hirtelen vajban. Így elkészítve vagy külön ételnek adhatod fel salátával, vagy zöldségre, káposztára vagy illyes valamire rakhatod; vagy pedig tejfeles káponna mártással küldheted az asztalra.

VI. CZIKKELY.

**Békák, rákok, szárcsák, tekenős békák,
hódok, vidrák, buvárok, csigák,
gombák, osztrigák.**

921. Béka kucsmagombával és rákfarkkakkal.

Megkövesztvén a' békákat, tedd hideg vízbe, készíts vajmártást, de fojts be előbb tisztára kimosott kucsmagombát vajba és zöld petrezselyembe, 's tedd a' vajmár-

tásba, nyomd ki jól a' békákat, 's tedd hasonlóképpen a' vajmártásba, valamint a' kifejtett rákfarkakat is, forrald fel még egy kevesse, tálald ki csinosan, 's rakd meg szépen a' tál' szélét rákfarkakkal.

922. Frikaszszirozott békák.

Olvaszsz el serpenyőben egy darab vajat, adj hozzá egy kanál lisztet, 's fél fej veres hagymát, fojtsd be egynehány pillantásig, de meg ne barnítsd; önts bele borsó levest, egy kevés citrom héjat, 's főzd egy ideig; azután tedd bele a' békákat egy kanál téjfellel együtt, 's főzd fel; tégy fazékba három tojás' sárgáját, fél kanál hideg vizet, 's egy citromnak a' levét; szürd reá a' mártást; habard folyvást a' tűznél; tálald ki a' békák fölibe, 's hintsd be citrom héjjal.

923. Befojtott rák.

Kimosván tisztára a' rákokat, olvaszsz el egy darab vajat, tégy bele egy marok aprított zöld petrezselymet, 's két fej aprított fokhagymát, add hozzá a' rákokat, sózd meg 's fojtsd be egy ideig, adj bele azután fél megszely fejer bort 's ugyan annyi téjfelt, 's fojtsd be mind addig, míg szép verések nem lesznek a' rákok.

924. Fasirozott rák.

Főzd meg a' rákot sóval, zöld petrezselyemmel és kömény maggal, azután tisztítsd meg és szedd ki, a' belét. Fojts be vajba egy kevés riskását, zöld petrezselymet, és harmincz öpróra vagdalt rákfarkat, sóval és borsal 's hűtsd ki; majd keverd el jól egy tojás' sárgájával, és három kanál jó téjfellel, 's töltsd meg vele a' rákhéjakat, tedd reájok az alsó részeket, 's nyomd össze; rakd egy tálba, adj hozzájok egy kevés vajat, elvagdalt zöld petrezselymet, hat kanál tejfölt, egynehány kanál fejer bort, kömény magot, és a' többi rákot; adj alól feljül tüzet reá, forrald fel, 's add föl az asztalra.

925. Szárcsa, barna mártással.

Fejtsd le a' szárcsa bőrét, 's vágd el több részekre, mosd meg jól, 's páczold be e' képpen: forralj fel egy rész eczetet egy rész vizet, kakukfűvel, babérlevéllel, citróm héjjal, vereshagymával és sóval; midőn már jól forr, tedd bele a' szárcsát, 's fojtsd be puhára; készíts hozzá barna mártást e'képpen: csinálj vajjal egy kis rántást, öntsd hozzá a' pácz felét, 's annyi borsó levest; főzd el jól, azután vegyítsd fel borral, tedd bele a' szárcsát, 's főzd még egy ideig; rakd szépen tálba, 's szürd reá szitán a' mártást.

926. Tekenős béka, tulajdon tekenőjében.

Főzd meg aós vízben puhán a' tekenős békát, nyisd fel a' tekenőjét, szedd ki a' husát, 's oszd el négy részre; a' levét, mellyet benne találsz, tedd félre, 's vedd ki a' májját vigyázva, hogy az epéje el ne fakadjon; tégy egynehány darab vajat a' tekenőjébe, a' benne talált lével, 's a' megtisztított béka darabokkal együtt; adj hozzá egy kevés zsemlye morzsát, vajat, apróra vágalt citróm héjat, és egy citromnak a' levét: tedd serpenyőbe, rakj alól feljül pártüzet, főzd egy ideig, 's készen lesz.

927. Tekenős béka, citróm mártásban.

Tégy tüzes vasat a' tekenős béka' hátára, 's vágd le a' fejét, lábait és a' farkát, mosd meg jól, 's főzd addig, míg le nem veheted a' tekenőjét, szedd le tisztán külső bőrét, epéjét és belső részeit; tégy serpenyőbe egy darab vajat, tedd bele a' tekenős béka' lábait, sózd meg, fojtsd be jól, 's hints reá egy két kanál lisztet; fojtsd be még egy kevesse, adj hozzá egy keveset azon léből, mellyben a' tekenős béka főtt, továbbá fél citromnak a' levét és héjját, forrald fel még egyszer kétszer, 's tálald ki. Citróm mártással is lehet feladni, mellybe a' tekenős béka betéttétvén jól elfőzettek.

928. Tekenős béka, vér mártásban.

Ha már eltetted a' tekenős béka' vérét egy edénybe, főzd a' tekenős békát sós vízben mind addig, míg a' tekenője róla le nem válik. Azután vedd ki a' békát tekenőjéből, huzd le a' külső bőrét, szedd ki a' belsejét, 's oszd el több darabokra. Csinálj vajjal egy kevés barna rántást, tégy bele szekfűvel spékelt fél fej veres hagymát, töltsd fel tehénhus levessel, vagy azon lével, mellyben a' tekenős béka főtt; adj hozzá citrom héját, egész borsot, 's fél citromnak a' levét; tedd bele a' tekenős békát, főzd meg, add hozzá utoljára a' vért, főzd még egy ideig vele, 's ekképpen elkészítve add fel.

929. Ragú tekenős békából.

Főzd meg puhán a' tekenős békát sós vízben, vedd le a' tekenőjét, szedd ki a' főtt tekenős békát, 's fejsd le a' fekete bőrét, szedd ki a' májját és bélét, de vigyázva, hogy az epéje el ne fakadjon. Vágd el azután a' tekenős békát négy részre, csinálj egy kevés vajmártást, 's önts bele borsó levest. Majd fojtsd be vajba zöld petrezselymet, fél meszszely zöld borsót, tizenkét apróra vagdalt csiperke gombát, tizenöt vagy húsz rákfarkat; 's ha már mind puha, tedd a' tekenősbékához, főzd el mind együtt, 's add fel kevés mártással.

930. Békák, petrezselyem mártásban.

Megtisztítván 's kiáztatván a' békákat, vágd le első lábaikat, a' hátulsókat dugd egymásba, és sózd meg; csinálj azután mártást egy darab vajból, egykanálliszteből, 's egy kis jól öszveaprított zöld petrezselyemből, és egy kis borsó levesből; tedd bele a' békákat, hagyd felforrani, 's add fel az asztalra.

931. Rántott tekenős béka.

Megfőzván, tisztítván és elosztván a' tekenős békát, üss le egynehány egész tojást, mártsd bele a' te-

kenős békát, hintad meg finom zsemlye morzsával, és süsd meg friss zsirban; sült zöld petrezselyemmel csi-frazva add fel az asztalra.

932. Tekenős béka becsinálva.

Nyomj a' tekenős békának hátára tüzes vas lapoczkát, hogy ez általkényszerítettven lábait, farkát és fejét kidugja, mellyeket elvágván, vedd a' tekenősbékát tiszta vízbe, hogy vére kiszivódjék 's mosd meg tisztára; azután tedd nagylábasba, önts fölé sós vizet, adj hozzá sárga répát, petrezselyem gyökeret, (zellert, vöröshagymát, néhány babérlevelet, 's főzd mind addig, míg tekenőjéről a' pikelyes bőr lehámlani nem kezd, de a' főzést azért csak folytasd, míg az jó puha nem lesz. Pirits meg e' közben egy kalán lisztet tojásnyi nagyságú írós vajban világos sárgára, ereszd fel a' tekenős béka levével jó higrá 's forrald fel. Fejtsd ki azután a' tekenős békát tekenőjéből, bélét vedd ki, májától az epét válaszd el, a' húst darabold fel 's add a' mártásba só és szerecsendióval. Azonban ha levét szebbé akarod tenni, szüred át szűrő ruhán, keverj közé négy vagy öt kalán tejfelt, 's két elsodort tojásszéket; szüntelen keverés közben forrald fel 's tálald a' hus fölé.

933. Tekenős béka osztriga vagy csiga mártással.

Tisztítsd, főzd meg a' tekenős békát mint már említettök, darabold fel, 's tedd májával, tojásaival együtt, ha azok vannak, a' már elkészített osztriga vagy kagyló mártásba, forrald fel még egyszer 's küld az asztalra.

934. Béka becsinálva.

Sózz meg három icze vizet, vess bele gyökeret és zöldséget, 's főzd jó fél óráig; vess bele azután vagy 40 — 50 pár béka czombot, forrald fel, levét szüred le, 's hagyd a' fazékban befödve állani. Pirits meg e' közben egy lábasban darabka írós vaját sárgára, adj bele egy

kalán lisztet, ereszd fel a' leszűrt békák levével mártaléknak, 's forrald fel; ezt a' mártást azonban sűrűn főzd, mert a' békák már magok magokból is nedvességet szokván megereszteni, nagyon meghigitnák. Ha a' mártás kész, vedd bele a' békákat, 's 6 elsodort tojás-zékét kevervén közé, sózd, borsózd meg, adj hozzá egy evő kanálnyi apróra vágott petrezselyem zöldjét, citromnedvet és tálald ki.

935. Rántott béka

Megsózáván az elkészített és tisztára mosott béka czombokat, keverd lisztbe, mártsd vízzel vegyített tojás sárgájába, hintsd be zsemlye morzsával és rántsd meg forró zsírban, midőn feladod, ékitményül egy marok vajban sült petrezselyem zöldjét hinthetsz reá.

936. Leforrázva főtt béka.

Tölts egy lábasba két rész ecetet, két rész vizet 's egy rész bort, adj bele sót, babérlevelet, kakukfűvet, forrald fel, a' békákat rakd bele 's főzd meg, ezután tálald ki, levéből önts reá keveset, hintsd be zsemlye morzsával 's öntsd le forró vajjal és ebben pergelt vöröshagymával. Forró vaj helyett azonban ha akarod, tormát is hinthetsz reá.

937. Tekenős béka olasz mártással.

Elkészítvén a' tekenős békát, mint fennebb a' becsinált tekenős béka czikk alatt említők, vagdald darabokra, sózd meg, hintsd be a' czombokat lisztel, és rántsd ki hirtelen vajban; végy feles mennyiségű borsólevet és bort, adj hozzá fél kalán zsírban pergelt zsemlye morzsát és fűszert, citromhéjat, sáfrányt, párold meg jól; a' sült czombokat rakd tálba a' mártást öntsd fölé.

938. Osztriga menyhal májjal citrom mártásban.

Duzzaszd fel a' szeletekre metélt menyhal máját az osztrigákkal kisé írók vajban, rakd azonnal tálra;

adj fölé írósz vaját, nyomj rá citromnedvet, hintsd meg zsemlye morzsával 's apróra vágott citromhéjjal, fedd be, tedd tűz fölé 's párold meg. Végre még szerecsendióvirágot adván hozzá, hintsd meg a' tál karimáját zsemlye morzsával 's add fel.

939. Rántott osztriga.

Végj jókora darab kiáztatott írósz vaját, sóltan vízben főtt 's szálkáitól megtisztított darab csukát, néhány osztrigát, vágd össze jól; vedd néhány tojáshagyma sárgáját, porrá zuzott szerecsendióvirágot, a' megsütendő osztrigának levét, keverd el jól 's adj annyi zsemlye morzsát hozzá, mennyi elégséges hogy elég sűrű legyen, végj azután nagy kagylókat vagy kicsinyre faragott osztrigahéjat, tégy bele a' vagdaltból, e' fölé egy vagy két osztrigát, ismét vagdaltat fölé, meleg késsel egyengesd le, nyomogasd meg, és tortás serpenyőbe rakva, adj a'ul fölül tüzet és süsd meg, mikor készen van tégy mellé a' tála két felé szelt citromokat 's add fel.

940. Osztriga szardellával.

Olvasz el egy lábasban $\frac{1}{4}$ font szardella vaját, adj bele egy főző kalán apróra vágott csiperke gombát, petrezselyem zöldjét, vöröshagymát, 's magyórhagymát, öt vagy hat szálkáitól megfosztott 's öszeaprított szardellát, fejts ki húsz osztrigát héjjából, 's add a' lábasba levével együtt; ehez még két merítő kalán tejfelt öntvén, főzd meg hirtelen és sűrűre a' tűzön; végre hintsd be az egészet zsemlye morzsával, tarts fölé tüzes lapoczkát hogy szép színt kapjon. Ha kitálad ezt az ételt add fel asztalra.

941. Főtt csiga tormával.

Megfőzvén a' csigát forró sós vízben, szedd ki, szárítsd meg tiszta ruhával és rakd tála. Adj mellé reszelt tormát vagy szárazon vagy eczettel olajjal vegyítve. Ha akarsz mustár mártást is adhatsz hozzá.

942. Csiga szardellával.

Leforrásván 25 — 30 darab csigát, vedd ki házából, ejéről ama kemény csucsát és farkát vágd le, a' többit vedd egy fertály font szardella vajjal, egy kalan apróra vágott csiperke gombával, petrezselyem zöldjével, vöröshagymával, két vagy három össze vagdalt és szálkáitól megtisztított szardella 's mogyoróhagymával közép nagyságú lábasba; adj hozzá két meritő kanál jó tejfelt, főzd be parázs tűz fölött jó sűrűre, végre hintsd meg zsemlye morzsával, fölébe tartott tüzesített vas lapoczkával sárgítsd meg, és ha a' lábas, melyben készítetted, tiszta, add fel a' lábasban.

943. Töltött csiga.

Végý szép nagy csigákat, főzd meg 's házakból kihuzván, sóval behintve hagyd egy ideig a' sóban állani; házat mosd ki tisztára, a' csigát pedig nyálkájától megtisztítván vágd el farkát 's fejét; végý petrezselyem töldjét, jól kiáztatott 's megtisztított néhány szardellát, kevés citromhéjat, egy részét az elkészített csigának, vagdald mind ezt jó apróra 's add egy darab elsodort írós vajba; nyomj bele kevés citromnedvet, adj hozzá egy marok finomra reszelt zsemlye morzsát 's töltsd a' csiga héjba; a' töltelék fölé adj fél csigát, e' fölé ismét tölteléket; végre rakd bádog tálba, önts reá tejfelt, alá írós vajat adván, két tűz között befedve forrald 's add fel.

944. Főtt rák zöld borsóval.

Megfőzván a' zöld borsót hig borsólében, fejtse le a' már főtt rákoknak héját, törd meg mozsárban, pergeld meg írós vajban, add a' borsólébe, 's azzal együtt törd át szűrő ruhán keresztül a' zöld borsóra; adj hozzá söt, borsót, gyömbért, szerecsendióvirágot, forrald fel még egyszer, 's táld ki a' kifejtett rákfarkak és ollók fölé.

945. Rák tejszes mártásban.

Végý rákot mennyit akarsz, mosd meg 's elevenen egy lábásba rakván, adj hozzá sót, apróra vágott fél fej vöröshagymát, egy csomó petrezselyem zöldjét, néhány mogyoróhagymát, egy icze tejfelt, négy vagy öt megaprított csiperke gombát, egy darab írós vaját, 's az edényt befödven parázs tűz fölött párold meg; midón gondolod hogy megfótt, tálald ki a' rákokkal együtt. Ha akarod, írós vaj helyett szardella vaját is vehetsz hozzá.

946. Fótt rák tejfellel és kömény manggal.

A' kiválogatott rákokat megmosván tisztítsd meg; adj fölējök lábásba egy pohár bort (ezt 50 — 55 középszerű rákra számíthatod) két annyi tejfelt, egy marok kömény magot, sót, 's elevenen tűzre állítván főzd őket egy óra negyedig; azután tálald ki, levével együtt.

947 Töltött rák.

Megfóztván a' rákot petrezselyem zöldjével és köménymanggal sós vízben, fejtšd ki; olvasz el egy lábásban darabka rákvaját, 's pergelj meg benne kevés ris-kását, apróra vágott petrezselyem zöldjével; vagdalj össze vagy 30 rákfarkat de ne igen apróra, adj hozzá sót, borsot, hűtsd 's keverd meg egy tojásszékkal, 's három kanál tejfellel; ezzel megtöltvén a' rákot, alsó részőket nyomd fel, hogy egészeknek látszassanak; azután rakd tálba 's tégy fölé kevés írós vaját; metélj meg kevés petrezselyem zöldjét, tedd tálba, önts reá hat kanál tejfelt, néhány kalán fejer bort, a' rákot rakd fölé, adj alul fölül paráztűzet, forrald fel 's add az asztalra.

948 Hód talpat elkészíteni.

Megkövesztvén a' tisztított és tisztára mosott hód talpakát, tedd lábásba, mellybe írós vaját, bort, eczetet, zöldséget, gyökereket, babérlevelet, gyömbért, citrom héját, sót és borsot tettél, — 's párold meg; azután tedd

tálra, adj fölé író s vaját vagy citromnedvet és zsemlye morzsát, 's küld fel az asztalra.

949. Hód mártásban.

Páczolj meg egy hód czombot borban, eczetben, mellybe babérlevelet, borsot, gyömbért, szekfűborsot és só tettel, pergelj meg 4 kalán rozskenyér morzsát, 's egy kalán lisztet író s vajban szép barnára, tedd a' lébe, forrald fel 's hagy leülepedni; meg kell jegyezni, hogy e' lében a' hódczombot is megpároltad; midőn készen van, a' czombot tedd tálba, 's levét szü rd fölé szitán keresztül.

950. Vidra sü lve.

Páczold meg a' vidra czombot két nappal előbb mint használni akarnád, azután spékeld meg szardellával és citromhéjjal, vond nyársra, és tejfelbe kevert páczlé öntözése közben, süsd meg. Ha megsült, tedd egy tejfel-lel megöntözött tálba, hintsd be kapornával, nyomj rá citromnedvet és add fel.

951. Vidra vöröshagyma mártásban.

Köveszd meg néhány tetszésed szerint választott darabját a' felkonczolt és kiáztatott vidrának sós vízben; önts egy rézlábasba bort, eczetet, borsólevet; pergelj meg író s vajban rozskenyér morzsát, és vöröshagymát, öntsd a' mártásba, mellybe szekfűvet, borsot és szerecsendióvirágot is kevertél már. Végezetül tedd bele a' kövesztett vidradarabokat, forrald fel lassan és add az asztalra.

952. Buvár fekete mártásban.

Megkoppasztván a' buvá rkácsát, mosd meg szépen 's bontsd fel, ezután tedd tejbe, hogy szaga elvesszen, 's két órái tejben áztatás után öblítsd ki vízben; azután tedd lábasba, adj hozzá eczetet, vizet, citrom héjat, vöröshagymát, páczolófüveket 's párold meg jó puhára. Olvasz el e' közben egy lábasban darabka író s

vajat, adj bele egy kalán lisztet 's fekete kenyér héjából reszelt morzsát is egy kalánnal, 's pergeld mind addig, míg jól meg nem barnul; ekkor ereszd fel azon lével, melyben a' buvárt pároltad, hagyd leülledni 's tálald ki szitán keresztül szűrve a' levét.

953. Szarvas gomba.

Az ehető gombáknak e' királyát sokféleképp készítheted: Mindenek előtt áztasd forró borba a' szarvasgombát, hogy a' reájok ragadt föld leázzék. Némellyek meg is szokták hámozni, pedig a' legjobb ize valamennyire káros héjában rejtekezik. Készítheted tehát igen egyszerűen következőleg: főzd meg bor és húsleves keverékben töretlen borssal jó puhára, tedd tiszta asztalkendő fölé tányérra, tégy mellé írósvajtot, 's add fel.

954. Szarvas gomba olaszosan.

Gyaluld a' szarvasgombát vékony szeletekre, rak csinosan tányérra, adj fölé olajot, sót, borsot, citromnedvet; ha akarod parmazani sajtot is hinthetsz rá; vagy pedig kend a' megreszelt parmazani sajtot zsirban sütött kenyér szeletekre, 's add mellé.

955. Szekfű gomba párolva.

Megtisztítván a' szekfű gombát, párold meg hirtelen paráztűz fölött írósvajban apróra vágott vöröshagymával 's petrezselyem zöldjével; ha elkészült adj fölé vagy vajmártást, vagy tejfelbe sodort tojásszeletet, forrald fel még egyszer, tálald ki, 's ha akarod savanyítsd meg citromnedvvel.

956. Csiperke gomba írósvajjal.

Áztasd a' megtisztított csiperke gombát friss vízbe, vadd ki, metéld szeletekre, 's apróra vágott petrezselyem zöldjével felolvasztott írósvajra vetvén, párold meg, adj hozzá sót, borsot, 's tálald ki zsirban sütött zsemlye szeletekre.

957. Csiperke gomba tejfellel.

Megtisztítván 25 — 30 csiperke gombát, mosd meg tiszta vízben, szárítsd meg, 's a' nagyobakkat négy felé szelvéen, párold meg apróra vágott vörös vagy mogyoróhagymával írósz vajban, adj hozzá sót, borsot, három kalán tejfelt, 's főzd mind addig, mig a' gombák jól meg nem puhulnak, azután tálald ki.

958. Csiperke gomba ragú.

Párolj meg vagy két icze mindenképp elkészített csiperke gombát puhára, néhány mogyoróhagyma, félfejj vöröshagyma, egy darab sódar, $\frac{1}{4}$ font írósz vajjal 's egy kis cztromnedvel együtt; a' sódarta ved ki, a' többi vágd össze apróra, sózd meg, adj fölé néhány merítő kalán jó fejjér mártást, kevés besűritett levet 's add fel pástétomban.

959. Rostélyon sült vargánya.

Megmosván a' tisztított vargányát, mártsd olvasztott írósz vajba, keverd apróra vágott petrezselyem zöldjébe, süsd meg hirtelen rostélyon, adj reá sót, borsot 's 's azon melegen küld ásztalra.

960. Párolt vargánya.

A' megtisztított és mosott vargányát szeletekre aprítván, ved olvasztott írósz vaj fölé lábasba, és apróra vágott petrezselyem zöldjét, vörös vagy mogyoróhagymát adván hozzá, párold meg 's tálald ki. Ha akorod cztromnedvet vagy elsodort tojásszékkal kevert tejfelt is adhatsz fölé.

961. Párolt kucsma gomba.

Moss meg két icze megtisztított kucsmagombát friss vízben ismételve, adj egy lábasba fertály font írósz vaját, egy merítő kalán jó huslevet, kevés apróra vágott 's megpirított csiperke gombát, aprított petrezselyem zöldjét, vörös vagy mogyoró hagymát, ved fölé a' kucs-

ma gombát, 's párold erős tűz fölött mind addig, míg leve-majd egészen elfő; azután sót, borsot hintvén reá, tégy hozzá még kevés megvágott petrezselyem zöldjét, forrald fel még egyszer 's tálald ki. Hasavanyun akarod, nyomd bele egy citrom' nedvét.

962. Kucsma gomba tejfeles mártásban.

Megpárolván a' kucsmagombát éppen most említett mód szerint, adj fölé néhány meritó kanál tejfelt, sót, fűszert, apróra vágott petrezselyem zöldjét, és főzd be jó sűrűre.

963. Töltött kucsmagomba.

Forralj fel egy rézlábasban $\frac{1}{4}$ font irós vaját, adj bele apróra vágott petrezselyem zöldjét, fél font borjú hust, két marok tisztára mosott kucsmagombát, 's párold meg, azután apróra vágván vegyíts közé borsot, sót, szerecsendióvirágot, egy tejbe áztatott, ismét kinyomott 's össze vágott zsemlyét, tedd mozsárba, törd össze jól, 's keverj bele két kalan tejfelt és elsodort két tojásszeket. Végy azután néhány nagy kucsmagombát, sózd meg, hagyd egy ideig a' sóban heverni, azután leöblítvén szárítsd meg, szárát vedd ki, 's belől jól kitisztítván, töltsd meg a' töltelékkel, meghegyesített szárát szurd bele, 's rakd egy lábasba, mellybe elcsipkedt irós vaját, petrezselyem zöldjét tettél; a' kucsmagombák fölé néhány kanál tejfelt öntvén, hintsd meg egy marok zsemlye morzsával, adj fölé ismét irós vaját; fedd be, rakj alul fölül paráztüzet és süsd meg.

964. Kirántott szarvasgomba.

Vágd a' megtisztított szarvasgombát késfoknyi vastag szeletekre, mártsd azon nyersen tojás és borbólkészült vegyületbe és rántsd ki forró vajban.

965. Szarvas gomba turini módra.

Megtisztítván a' szarvasgombát, hámozd meg, vágd vékony szeletekre, rakd apróra vágott petrezselyem

zöldjével, mogyoróhagymával, citromnedvvel, egy darab irós vajjal, só, borssal, egy meritő kanál friss vízzel rézlábasba, az edényt fedd be, 's párold egy ideig Némellyek utójára egy kalán provánszi olajot, ugyan annyi mustárt és citromnedvet is kevernek hozzá, 's így adják az asztalra minden további főzés nélkül.

NEGYEDIK SZAKASZ.

Kolbászok, Hurkák, Májosok.

966. Kolbász, sūdóból.

Tisztítsd meg a' kövér sūdó czomb husát bőrétől és inaitól: aprítsd össze jól; négy vagy öt font hushoz két font szalonnát, 's egy citrom héjját adj; vagdald mind jól össze; sózd és borsozd meg; önts hozzá állandó keverés közben egy itcze vizet; töltsd jól megtisztított ürü belekbe, 's tedd el.

967. Utra való kolbász.

Vegyíts jól össze két font apróra vagdalt velőt, két font sertés zsirt, két lat finomra tört szekfűvet, ugyan annyi szerecsendiót, két font reszelt pármái sajtot, két lat fahéjat, ugyan annyi borsot, és négy lat sót; töltsd tiszta belekbe olly formán, hogy minden kolbász fél fontot nyomjon. Ha ollyan helyeken utazol, hol nem kaphatsz jó levest; tégy egy illyen kolbászt forró vízbe főzd fel, önts pirított kenyérre, 's így legjobb levesed lesz.

968. Kappan kolbász.

Vagdald le a' sült kappan' husát görbe késsel; főzz meg két, téjbe mártott zsemlyét gyenge tűzön, és

vegyítsd el jól a' kappan hússal, vékonyra szelt citrom héjjal, három vagy négy tojás' sárgájával, sóval és szecsen dióvirággal. Töltsd azután belekbe, tedd meleg vízbe, és süsd meg rostélyon.

969. Agyvelő kolbász.

Tisztítsd meg hártájától két, tehénnek és, két borjunak agyvelejét, 's aprítsd össze jól! fertály font másféle velővel; márts zsemlye belet téjbe, facsard ki, 's vegyítsd a' velő közé; sózd és borsozd meg, a' mennyire szükséges, 's adj hozzá! vékonyra metélt citrom!héjat; üss bele két tojást és két tojás' sárgáját; mind ezeket jól összekevervén, töltsd meg vele a' beleket, kösd be szorosan, főzd meg, vedd ki, tedd hideg! vízbe, és süsd meg rostélyon.

970. Sajtolt kolbász.

Apríts össze kockásra egy font nyers sódart, ugyan annyi szalonnát, két font kövér sertés hust és fület, egynehány fej veres hagymát, 's kevés fokhagymát, sózd meg jól; vegyítsd össze bazsilikkal és kakukfűvel; töltsd meg vele a' sertés gyomrot, kösd meg a' két végét, tedd rézlábasba vagy serpenyőbe; önts reá annyi borecetet és vizet, hogy a' gyomrot elborítsa; — főzd két óráig egynehány babér levéllel és szekfűvel, azután vedd ki, és sajtold két tál közé. A' levét tedd félre kotsonyának; kihűlvén a' gyomor, vágd szeletekre, 's rakd reá a' kocsonyát, — vagy pedig tedd félre egészen, míg hasznát nem akarod venni.

971. Szalámi kolbász.

Tisztíts meg öt font sovány marha hust az inaitól; végy három font szalonnát, és ugyan annyi sertés hust; a' hust jó apróra, a' szalonnát pedig valamivel nagyobbra vagdald; azután keverd össze, 's hagyd huszonnégy óráig sótalanul állani. Ekkor vegyíts hozzá tíz vagy; ti-

zenegy lat sôt, három lat foszlárt, 's négy lat tört borsot; töltsd tágas belekbe keményen; kösd be jól, és szurkáld meg tóvel körös körül; akaszd fel a' kéménybe vagy a' padlásra; tizennégy vagy tizenöt nap mulva levén, tedd hideg helyre.

972. Braunsvajgi kolbász.

Legjobb ezt Karácson előtt készíteni; mert akkor legkövérebbek a' sertések. Készítésének módja ez: végy sódart, hátgerintz kövérét, inak nélkül való hust, mellynek két harmad része sovány egy harmad része pedig kövér legyen. Vagdald el a' hust finomra; adj hozzá két marok közönséges fekete borsot, 's vagdald újra mind addig, míg a' bors egészen össze nem aprítódik; azután hintsd be megint egy vagy két késhegynyi borsal, és folytasd a' vágást. — Midőn már az egész vegyíték meg vagyon finomul vagdalva, tedd meleg kemence alá, hogy gyengén maradjon; azután töltsd be a' kolbász bélbe, mellyet több sertésekből 'szedj ki, mert egy sertésnek csak egy ilyen bele vagyon, töltés közben szurkáld meg tóvel, hogy a' zárt levegő kimenvén belőle, a' bél mindenütt tele legyen; azután kösd meg, és peczkeld be a' végét, 's ennél fogva akaszd fel a' füstre, de ne nagy melegre, hogy meg ne feketüljön. Így függvén a' füstön négy hétig, midőn már megbar-nult, vedd le, 's tartsd jó helyen, hogy meg ne penészesedjék.

973. Augsburgi kolbász.

Tisztíts meg hat fontnyi, czombról való marha hust az inaitól; veregesd meg jól egy fával, úgy hogy majdnem pép forma legyen; verés közben önts hozzá hat measures vizet, hat lat sôt, 's hagyd úgy egy éjszakán álltal. Más nap' sózd meg egy kevéssé, 's töltsd meg vele a' jól kimosott tehén beleket.

974. Czervelát kolbász.

Vagdald le a' sertés czombról a' sovány húst; szedd ki az inakat belőle, azután törd meg finomra, adj hozzá sót, borsot, és bazsilikomot, vagy apró kockákra vagdalt szalonnát, 's keverd fel jól a' hussal; azután töltsd jó keményen a' tágas juh belekbe, és füstöld meg elegendőképpen.

975. Ludmáj kolbász.

Reszeld meg a' főtt lud máját; — fojtsd be puhán vajba a' finomul összeaprított veres hagymát; adj hozzá tejbe áztatott és kifacsart zsemlyét, egy kevés szarvas gombát, friss zsirt, sót, borsot, fűszert, kakukfűvet, bazsilikomot; majoránnát, mind apróra megtörve, — egynehány tojás' sárgájával és téjjel együtt; keverd jól össze, 's töltsd a' jól megtisztított sertés belekbe, azután főzd meg a' kolbászt téjben, végre süsd meg zsirral megkent papirosban rostélyon, 's add fel az asztalra.

976. Agyvelő kolbász.

Tisztítsd meg és szedd ki egy pár borjú 's ugyanannyi sertés fejből az agyvelőt, főzd meg, 's apróra összevagdalva tedd félre. Fojts be szalonnával egy marok apróra vagdalt veres hagymát; főzz meg puhára két font hasárol vágott-sertés húst; vágd kis kockákra 's dörzsöld el a' veres hagymával és szalonnával; adj hozzá azután hat tojást, sót, szerecsen diót, 's egy tejbe áztatott és kifacsart zsemlyét, utóljára pedig az agyvelőt: — az alatt főzz meg szagos zöldséget téjben; 's önts ezen szagos tejet a' többi közé, melly ha jól el van vegyítve, töltsd meg vele a' sertés beleket; kösd be jól, főzd meg jó erős marha hus levesben, és süsd meg rostélyon, vajjal kent papirosban,

977. Potyka kolbász.

Tisztítsd és mosd meg szépen a' [potykát, vágd le róla a' fehér hust, szedd ki belőle a' szálkát, fojtsd be vajba, sóval, borsal, petrezselyemmel, citrom héjjal, szerezsen dióvirággal, szekfüvel, 's adj hozzá öt tojást, vegyítsd közibe a' potyka hust, fojtsd be rézlábasba; töltsd meg véle a' juh beleket, süsd meg rostélyon, 's adj hozzá barna vajat.

978. Csuka kolbász.

Tisztítsd meg a' csukát, vágd le a' fehér husát, szedd ki belőle a' szálkákat; — fojtsd be vajba puhán apróra vagdalt veres hagymát és mogyoró hagymát; főzz tejben bazsilkomot, kakukfűvet, majoránnát, 's egy pár zsemlyét; keverd össze a' csuka hust a' veres hagymával; vagdald meg mind együtt, sózd és fűszerezd meg elegendőképpen; üss bele nyolcz vagy tíz tojást; vegyítsd jól össze egy edényben, 's önts hozzá annyi olvasztott vajat, a' mennyi kell, a' téjből is annyit, míg elég higga nem lesz; töltsd kövér belekbe, főzd meg téjben, azután pedig süsd meg rostélyon papirosba borítva.

979 Kolbász potykából és füstölt lazaczból.

Vágd le a' jól megtisztított három vagy négy fontos potykanak a' jó husát; vágj hozzá felényit a' füstölt lazaczból; vágj fel apró kockákra egy zsemlyét, 's önts reá egy meszsely fehér bort; fojts be vajba puhára egy marok veres hagymát és egy kevés tört fokhagymát, 's tedd a' jól megfőrt szagos zöldséggel együtt a' többihez. Azután vegyíts össze fél font jól megtisztított szardellát, 's három lat kapornát- apróra vágdalva — egy citromnak a' levével, és keverd a' többihez; ekkor töltsd meg vele a' sertés beleket, de ne keményen; mert úgy elpattannak; oszd el darabokra, kösd be a' végét, és süsd meg lassan rostélyon, vajjal kent papirosba burkolva.

980. Rák kolbász , hercegi módon.

Válogass ki huszonöt eleven|rákot,|vagdald el apróra a' farkokat , 's keverd el téjbe áztatott zsemlyével és hat tojással ; vágd le a' fejeket , vesd ki az epé jeket ,⁵'s tör d meg|egy darab vajjal együtt mozsárban ; fojtsd be egy ideig pártüzön ; önts hozzá téjfelt ; főzd 'tovább is , é nyomd egy szőr szítán által a' többihez ; azután tégy hozzá három keményre főtt tojásszéket , sót , szerezsen dióvirágot , majoránnát , és keverd össze jól , hogy se kemény se hig ne legyen ; töltsd 'a' jól kimosott sertés belekbe , és főzd meg téjben.

981. Ürü hús kolbász.

Fejtsd le az ürü czombról az inakat és zsíros részeket ; vagdald el apróra görbe késsel. Négy font sovány ürü|hushoz egy font apró koczkákra vagdald friss|szalonnát végy ; adj hozzá egy kevés tört borsot , fehér bort , egy citrom héjjat , és szagos zöldséget , keverd|el jól , és töltsd meg vele jó keményen a' sertés beleket. Ha vastag ételhez akarod feladni , kend be vajjal , és süsd meg lassan rostélyon.

982. Borjú hushól velővel készült kolbász.

Vágd ki a' czomb-hust , tisztítsd meg inaitól , 's vagdald össze görbe késsel ; azután dörzsöld 'el , keverd hozzá az apró koczkásra vagdalt velőt , hintsd be fűszerrel , 's erezd fel egy kevés fehér borral ; azután töltsd jól megtisztított ürü belekbe , olyan hosszúra csináld , a' millyenre tetszik , és süsd meg lassan rostélyon.

983. Angol kolbász.

Tisztíts meg inaitól egy font gyenge sertés hust , egy font borjú hust , és ugyan annyi vese' kövérjét ; vagdald el fél font téjbe mártott zsemlyével , hat friss zsálya levéllel és citrom héjjal , sóval , borsal , szerezsen dióval és más egyéb szagos zöldséggel. Midőn

már az egészséget jól öszvekeverted, önts hozzá egy kevés bort, hogy a' kolbász jobb ízű legyen; vizezz meg egy nyújtó deszkát, forgasd meg rajta a' maszszát, 's formálj belőle kolbászokat, mellyeket egyforma hosszúságukra vágj. Tedd ezeket vajjal kent papirosban rostélyra, vagy süsd meg vajjal serpenyőben. — Tölt heted belekbe is, koczkásra vagdalt szarvas gombával mellyet előbb veres hagymával és szalonnával fojts be.

984. Apró véres hurka.

Fojts be fél font koczkásra vagdald velőt öszveaprított mogyoró és veres hagymával; adj hozzá egy ittze borjú vagy sertés vért, egy ittze édes téjfelt, sóval borsal és majoránnával együtt; vegyítsd jól öszve, 's töltsd meg vele az apró beleket; tedd meleg vízbe, míg a' vér meg nem keményedik; ha sütni akarod, forgasd meg vajban, és süsd rostélyon. Aszsziettnnek is feladhatod, valamint vastag ételnek is.

985. Véres hurka.

Apríts öszve koczkásra huszonnégyszáz fej veres hagymát, és fojtsd be puhán vajba; azután adj hozzá két font éppen olly formán vagdald sertés' kövérét, borsot fűszert és petrezselymet; keverj fazékba négy itcze vérhez két itcze édes téjfelt; azután öntsd ezeket együvé rézlábasba; vegyítsd el igen jól, hogy a' sertés' kövére jól eloszolják, — 's vigyázz, hogy se sűrű se igen híg ne legyen; ekkor töltsd meg a' tiszta sertés beleket kösd be végeiket, 's tedd igen meleg és még sem forró vízbe. Midőn már keményedni kezdenek, szurkál meg tővel; 's ha nem csurog belőlök vér, szedd ki a' vízből, hűtsd ki, és süsd meg rostélyon.

986. Véres hurka csukából.

Éppen úgy készítsd, mint a' csuka kolbászt, csak hogy tojás és tej helyett sertés vért adj hozzá.

987. Francia véres hurka.

Vagdald el a' tiszta, szép 's kövér sertés beleket apró darabokra, fűszerezd meg, 's önts reá bort; vagdaldj össze éppen annyi sertés' kövérét és sertés hust, mint a' mennyi az előbbi volt; keverd mind ezeket együvé; vegyíts hozzá kakukfűvet, majoránnát, bazsilikomot, borsot, és szerecsendiót; add hozzá a' borral megöntött sertés beleket, — jól összevegyítván az egészet, töltsd tiszta sertés belekbe, de csak tágan, hogy el ne pattanjanak. Kösd meg jól mind a' két végeket, 's főzd meg jó erős levesben vagy brézben. Ezt sokféleképen használhatod; magában is megsütheted, vagy pedig zsemlye morzsában megforgatva rostélyon; — 's télen sokáig eltarthatod.

988. Jóféle májos.

Vedd ki a' sertés' tüdejét és más belső részét, 's ha több májost akarsz csinálni, végy hozzá borju belsejét és fodorháját is; főzd fel; szedj ki belőle minden mirigyét és porczogót; azután vagdald el tetszésed szerint. Vágj két sertés' belsejéhez egy pár font hust és négy zsemlyét, 's mártsd azon levesbe, mellyben a' hus főtt, megpuhulván a' zsemlye, aprítsd össze három vagy négy fej veres 's egy fej fokhagymával, egy lat porrá tört majoránnával, egy lat borsal és sóval, mellyet mind össze keverve, vegyítsd el a' feljebbi levessel, és töltsd tiszta belekbe, azután jól bekötve tedd forró vízbe, hagyd abban, míg meg nem keményedik; — fertály óra mulva szedd ki, 's tedd el.

989. Jó ízű füstös májos.

Végy friss borjú és sertés májat, reszelt, és levesbe mártott fejer kenyeret; tisztítsd meg a' májat, aprítsd össze, vegyítsd el jól, sózd és fűszerezd meg, 's tégy hozzá fél annyi kockásra vagdalt szalonnát; újra össze

vegyítvén töltsd jól kimosott belekbe; kösd be, 's tedd forró vízbe; azután vedd ki, hűtsd meg, 's akaszd fel a' füstre, hogy jól megkeményedjék.

990. Füstölt májos.

Végý a' jóféle májosnál megirt részekhez sertés kövérét, 's apróra vagdalt nyers májat; hanem a' léből csak egy negyed résznyit; töltsd tiszta belekbe, akaszd fel két három napig füstre. Eheted nyersen, vagy főve hidegen.

991. Marha hus kolbász.

Vagdaldj össze 4 font marha 's ugyan annyi sertés hust apróra; adj hozzá 9 lat sót, 3 lat nagyjából törött borsot, tetszésed szerinti mennyiségű vágott citromhéjat. Keverj a' hus közé apró koczkásra vágott szalonnát, töltsd elkészített bélbe, és süsd meg rostélyon, vagy lapos serpenyőben.

992. Ugyan az másképpen.

Keverj 3 font apróra vágott marha hus közé 5 font ugyan össze vágott sertés hust, 2 font apró koczkásra vágott szalonnát, 15 lat sót, törött borsot, töltsd bélbe és kissé füstöld meg.

993. Kappan, csibe, pulyka és borjú sültből készült kolbász.

Metéld le említett baromfiaknak mellhusát, ugy szintén szelj le egy darabot a' borjú czombból, vagdald össze apró koczkásra, 's kevés vagdalt szalonnával tedd egy fazékba. Önts egy bögrébe egy icze tejet, főzz meg benne két fej vöröshagymát, néhány babérlevelet, kakukfüvet, majoránát, 's egy marok koriándromot, áztass bele a' hus mennyiségéhez mért zsemlyehéjat, nyomd ki, 's aprítsd a' vagdalt közé; törj keresztül egy szítán 6 vagy 8 tojásból készült hig rántottát 's egy darab irós vaját, keverj közé szerecsendióvirágot, apróra

vágott citromhéjat, sót, kevés tejszint, hogy a' keverék se kemény se lágy ne legyen, vegyítsd jól össze és töltsd sertés bélbe. Végre önts a' fennebb említett tej közé vizet, forrald fel, 's a' kolbászokat köveszd benne mintegy fél óráig. Ha megfőttek, rakd őket egy asztalkendőre 's hagyd megszikkadni. Ha asztalra akarsz adni süsd meg barnított irós vajban, 's ugyan csak ilyennel add is fel.

994. Franczia kolbász.

Végj jól megfűstölt sódort, 's bőrért és mocsingját elvetván vagdald apróra, apríts hozzá jó kövér szalonnát, azonban ha hus erekkkel van megrakva még jobb. Három font hushoz végj két font szalonnát, ehhez tejbe áztatott 's ismét kinyomott két zsemlyét aprítván, adj hozzá 5 vagy 6 tojásszéket, kevés tejszint, szerecsendióvirádot, sót, kevés száraz majoránát, keverd össze jól, töltsd sertés bélbe 's a' kész kolbászokat köveszd meg sós vízben mintegy óra folyásig.

995. Tüdős hurka.

Megfőzvéen csupán magát a' tüdőt, vágd meg apróra; az alatt pedig adordj el $\frac{1}{2}$ font irós vaját, tejbe áztatott 's ismét kinyomott két zsemlye belet, négy tojást, add hozzá az összevágott tüdőt, $\frac{1}{4}$ font szintén apróra vágott velőt, sót, borsot, szerecsendióvirágot, keverd össze az egészet, 's töltsd tiszta belekbe.

996. Riskásás véres hurka.

Főzz meg $\frac{1}{2}$ font kiszemelt riskását puhára kéticze tejben, vagdald $\frac{1}{2}$ font nyers szalonnát kockásra, $\frac{1}{2}$ fontot pedig ugyan ebből apróra, olvasd fel és töpörtéjéről szűröd le; e' híg zsirban duzzasz fel hatfej megaprított vöröshagymát, keverj hozzá $\frac{1}{2}$ font finomra reszelt pármái sajtot, két icze sertés vért, a' fennebb említett riskását és kockásra elvagdalt szalonnát, sót,

borsot, szerecsendióvirágot, tömd belekbe, köveszd meg, 's tedd el további használasra.

997. Bőrös gömböcz.

A' sertésfejnek husát bőrével és füleivel együtt lefejtven, aprítsd kockásra, főzd meg, adj hozzá puhára főtt 's hasonlólag kockásra vágott füstölt marha nyelvet, egy meszely vért, $\frac{1}{2}$ font kockásra vágott, nyers szalonnát, sót, két fej aprított vöröshagymát, néhány apróra vágott mogoróhagymát, melyet előbb $\frac{1}{4}$ font kiolvasztott szalonnában 's egy meritő kanál tejszínben megpirítottál, késhegyni porrá zuzott borsot, szerecsendióvirágot, ugyan annyi apróra zuzott majoránnát, 's töltsd ez egész vegyületet, e' célra már szépen megtisztított sertés bendőbe; végét bekötven főzd vagy két óráig, azután tedd két fa tál közé hogy megpuhuljanak.

998. Viza kolbász.

Levonván egy font viza husnakbőrét, kivetvén csontosát, vagdald a' hust apróra és egy tejbe áztatott 's ismét kinyomott 's összemetélt zsemlyét, $\frac{1}{4}$ font irós vaját, sót, borsot, apróra vagdalt citromhéjat, törött koriandromot kevervén közé, töltsd tiszta bélbe, főzd meg sós vízben, azután lapos serpenyőbe zsir felé vetvén pirítsd meg mind két oldalát, 's add fel tormával.

ÖTÖDIK SZAKASZ.

Külömbféle tészta és gyümölcs edelelek.

I. CZIKKELY.

Vajas tészta, porhanyó tészta, és pástétomok.

999. Olyan vajas tészta' készítésének módja, melyet minden koszorúzásra, befoglalásra 's pástétomokra lehet használni.

Tégy fél font lisztet deszkára, sózd meg, üss bele egy tojást, adj hozzá két kanál tejfelt, egy jó kanál fehér ecetet, vagy két kanál fehér bort; ha pedig még mind ez nem okozna elég nedvességet, vehetsz egy kis vizet is hozzá; a' tészta valamivel keményebb legyen, mint a' közönséges rétes tészta; gyúrd a' tésztát mind addig, még a' kezetről le nem válik, csinálj belőle gömbölyű cipót, de még ekkor is gyúrjad; hagyd azután fertály óráig kendővel betakarva állani; nyújtsd ki kés-foknyi vastagságra; végy továbbá fél font vaját, gyúrd jól össze, 's lapítsd el szélesre; tedd azután a' tészta' közepére, borítsd reá négy felől a' tésztát, lisztezd meg egy kevéssé a' deszkát, veregesd a' tésztát a' nyújtóval laposra, nyújtsd ki olly vékonyra, a' millyenre csak lehet; borítsd össze négy felől ugyan ezen oldalán 's tisztítsd le róla a' lisztet; egyáltalában igen kell vigyázni, hogy a' mennyire csak lehet, igen kevés liszt ragadjon reá; hogy pedig a' tészta le ne ragadjon, csak gyengéden kell nyújtani; tedd azután híves helyre, nyárban

pedig két tál között jég tölbe, nyújtsd ki még egyszer ;
's ha már negyedszer is kinyújtottad, csinálhatsz belőle,
a' mi tetszik.

1000. Olyan vajás tészta' készítésének módja,
mellyet minden előforduló tészta's ételek' töl-
tésére használhatni.

Tégy fél font lisztet deszkára, sózd meg, 's oszd
el két részre, egyik feléből csinálj egy kevesse kemény
rétes tésztát, gyúrd a' kezeddal mind addig, míg apró
hólyagokat nem mutat, azután csinálj belőle cipót, 's
kendővel betakarvan hagyd egy ideig állani; a' lisztnek
másik feléből végy el annyit, a' mennyi a' lisztezésre
szükséges, a' többit pedig a' közepébe tedd, vajjal mind
addig gyúrd, míg a' liszt a' vajjal egészen össze nem
vegyül; nyomd el ezután laposra, továbbá nyújtsd ki
késfoknyi vastagságra, tedd a' vajat s' közepébe, bo-
ritsd össze a' tésztát négy felől, 's nyújtsd el olly vé-
konyra, a' millyenre csak lehet, borítsd ismét azon fe-
lén össze, a' mellyiken előbb, tedd híves helyre, 's
hagyd fertály óráig állani; nyújtsd el ismét, és így há-
romszor, negyedszer végre tetszésed szerint használhatod

1001. Porhanyó tészta' készítésének módja.

Tégy három fertály font lisztet deszkára, sózd meg
egy kevesé, szelj bele fél font vajat, és sodord össze
a' lisztet a' mit sodró fával nem pedig kézzel tégy; adj
hozzá két tojás sárgáját 's annyi téjfelt, hogy elég ned-
ves legyen; keverd el jól egy nagy késsel, hogy minden
egyenlően össze vegyüljön, a' tésztának nem szabad ke-
ménynek lenni. 's a' mennyire csak lehet, kerülni kell
a' kézzel való hozzá érést. Nyújtsd ki háromszor olly
finomra, a' millyenre csak lehet, borítsd mindig ugyan
azon egy oldalán négy részre össze, 's ne hintsd reá a'
szükségesnél több lisztet. Ezen tésztát mindenre hasz-
nálhatod a' mire tetszik.

1002. Angol tészta.

Szítálj meg egy font finom lisztet, 's középebe gödröt csinálván adj bele egy font apróra csipkedett irós vaját, 's vegyítsd sodrófa segedelmével a' liszt közé; ez meglévén keverj közé fél meszely tejszint, négy tojásszekét, kevés apró sót, gyurj belőle tésztát olyan módon, mint a' vajas tésztát gyurtad; nyujtsd ki, hajtsd össze háromszor 's négyszer, 's tedd mindannyiszor hűves helyre vagy jég fölé. Ezt mindenféle süteményre használhatod. Édes tej helyett fejer bort is vehetsz a' tésztához.

1003. Marhahus pástétom.

Tégy egy tálba jó marhahus szeleteket, rakd ki a' tál karimáját leveles tésztával, önts a' husra kis vizet, adj hozzá sót és fűszert, felül hasonlólag tészta borítékot adván reá, tedd kemenczébe és süsd meg.

1004. Ökör fark pástétom.

Megpárolván már említett mód szerint a' darabokra vagdalt ökörfarkat, készíts hozzá két font vesepecsenyéből, borjú májból, hat vagy nyolcz szardella, vöröshagyma, kaporna és szalonnából vagdaltat, melyet mozsárban megtörvén adj hozzá sót, fűszert, kevés apróra vágott citromhéjat; egy kalán levet, 's hasavanyun szeretted, egy citromnak nedvét, keverd el jól; 's az ökörfarkal együtt add a' pástétomba, melyet következőleg kithetsz: nyujts el egy darab vajastésztát fél ujjnyi vastagságra, vágj ki ebből kerekre a' pástétom aljának akkora tésztát, mekkoráról gondolod, hogy az ökörfarkat 's vagdaltat könnyen öblébe fogadja, 's tedd vajjal megkent több árkus papiros fölé; ezen tésztára a' vagdaltból egy ujjnyi vastagságut kenj, de úgy, hogy a' tésztának széle köröskörül üres maradjon, a' vagdalt fölé adj egy sor ökörfarkat, erre ismét vagdaltat 's így tovább míg egy cipó forma magasságú nem lesz; az egé-

szet terítsd be mintegy két késfoknyi vastagságúra nyújtott tésztával, melyet az előbb már tojással megkent pastétom alljára kell nyomkodnod; ezután vágd szép kekre, kend be az egészet elsodort tojással, és ékesítsd fel különféle czifrázványokkal, melyeket a' levágott tészta darabokból készítettél. Fölül tésztából készült rózsával tapaszthatod be; végre borítsd be az egészet vajas papirossal 's pléh táblán vagy bádog tálon süsd meg kemenczében. Midőn már szinte megsült, a' papirost körös körül szedd le, hogy a' pastétom szépen megsárgulhasson, alulról is lefejtván a' papirost, tedd vigyázva tálra, fedelét kerítsd le, 's önts reá jó barna mártást és add fel az asztalra.

1005. Lúdmáj pastétom.

Vagdaj két vagy három szép ludmáját, darabka szalonnát 's két fej vereshagymát vékony szeletekre; e' közben párold meg egy más lábasban közönségesebb ludmáját, vagy miféle baromfi májat, szalonna, só, szekfű fekete borssal, babérlevéllel, gyömbér, huslé és tejbe áztatott 's kinyomott zsemlye béllel, vágd össze, 's törd meg mozsárban finomra, azután rakd ki a' tál fenekét porhanyó tésztával, 'adj erre egy sort a' vágottlól, egy sort a' máj szeletekből 's így felváltva tovább, mig mind el nem raktad; végre vond be tésztával 's készítsd el mint már említők; tedd kemenczébe és süsd meg.

1006. Fácán pastétom.

Megtisztítván 's elkészítván a' fácánt veheted nyit mennyit akarsz, vágd mindegyiket nyolcz darabra adj egy lábasba kevés irós vaját, vesd fölé a' fácánt és vajban pergelt csiperkegombát, petrezselyem zöldjét, mogyoróhagymát, porrá zuzott fűér borsot, sót, 's font vakart szalonnát, szeletekre vágott szarvasgombát adván hozzá párold meg, 's tedd félre hűlni; ezalatt vagdaj össze apróra egy nagy ludmáját, több fácán májat,

fertály font vakart szalonnát, egy főző kanálnyi pergelt csiperke gombát, vöröshagymát, $\frac{1}{4}$ nyers szarvasgombát, törd meg mozsárban, üss hozzá hat tojásszékert, adj hozzá sót, borsot, egy merítő kanál jó sűrű huslevet, keverd össze, 's a' mozsárból kiszedvén add felváltott sorokban azon módon mint már más pastétomoknál említettük porhanyó tésztára 's pastétomnak készítvén a' megírt mód szerint, süsd meg kemenczében.

1007. Szalonka pastétom.

Vágd a' megtisztított 's felbontott nyers szalonkákat négy felé, azután fasulyokkal laposra vervén, tedd lábasba írós vaj fölé, adj hozzá két merítő kalán apróra vágott 's megpergelt csiperke gombát, 'petrezselyem zöldjét, vörös hagymát, kevés sót, fejez borsot, fertály font vakart szalonnát, párold meg 's tedd félre hűlni; ezalatt burkolj két szalonkát szalonka szeletbe; vond nyársra és süsd meg. Midőn megsült, fejtse le egészen husát, vagdald finomra 's keverd azon mártásba, melyet csontjaiból készítettél. Ezen mártás így készül: a' szalonkának egész csontvázát mozsárban összezúzván, adj hozzá kockásra vágott borjúhust, egy darab sódart, egy fej vöröshagymát, néhány szem egész fűszert, 's párold meg írós vajban, tölts hozzá egy itcze barna levét, egy meszely megforralt jó vörös bort, két merítő kalán híg barnalevet, főzd el mind ezt jól, 's törd át szűrőruhán. Továbbá vagdald össze minden szalonkának eddig félre tett béléit apróra, úgy szintén két nagy ludmáját, fertály font nyers szalonnát, egy nagy fej vöröshagymát, melyet zsírban megpároltal, tíz csiperke gombát, egy csomó petrezselyem zöldjét, keverj közé meg hat tojásszékert, fűszert, sót, és a' sült szalonkának össze vagdalt 's mártással vegyített husát; mind ezt rakd szépen porhanyó tésztára, készítsd el mint már

mondottuk és süsd meg; midőn készen van, a' pástétom födelét kerekítsd le, 's öntsd bele a' mártásnak megmaradt részét; ha akarod citromnedvet is nyomhatsz közé, 's födelét ismét föltevéen, add fel.

1008. Hurosrigó pástétom.

Ez éppen úgy készül, mint a' szalonka pástétom, csakhogy fejr bort vehetsz vörös bor helyett ha akarod.

1009. Tengeri rák pástétom.

Fejtsd ki 5 nagy 's két kisebb tengeri ráknak ollóji, farka és derekából husát; szétzuzott ikrákat és héját pedig tedd rézlábasba, önts reá vizet, 2 vagy 3 kalán eczetet, adj hozzá sót, borsot, szerecsen dióvirágot, 's fojtsd be. Midőn a' rákhéjból minden nedv kifőtt, adj bele egy darab lisztbe kevert írósvajat 's forrald fel kétszer vagy háromszor, add a' rákhúst táltra, a' levét szűrd fölé, hintsd meg zsemlye morzsával, 's az egészet beborítván tésztával, süsd-meg.

1010. Fogoly pástétom.

Párold meg az elkészített foglyokat szalonna szeletekkel, vöröshagymával 's babérlevéllel egy lábasban; a' foglyokat félretévéen adj a' lábasba fél font borjú máját 's párold meg ezt is; ezután a' hat felé vágott foglyoknak bőrét levonván, többi aprólékjával együtt add a' borjú májhoz, aprítsd össze, törd meg mozsárban 's törd keresztül szítán, 's végre készítsd el a' már többször említett mód szerint.

1011. Hideg fajdtyuk pástétom.

Megkoppasztván egy fajdtyukot lábszár- és szárny-csontjait vágd le, azután két napig páczban hevertetvén, darabold fel; alkalmazz egy írósvajjal megkent rézlábas fenekére és oldalaira megírt mód szerint porhanyó téstát, add bele a' fajdtyukot, tégy hozzá felbontott 's szálkáitól megtisztított szardellát, citromhéjat, fűszert

's kapornát, csinálj fölé fedelet, kend hë említett mód szerint elsodortt tojással: tedd kemenczébe és süsd meg, különösen ha a' fajdtyuk vén, szép lassan, azután tedd vigyázva tátra, födelét emeld fel, önts bele jó bort, tedd még egy órára kemenczébe, azután hűtsd meg és add fel.

1012. Osztriga pástétom.

Szedd ki a' friss osztrigákat héjjaikból, tedd bögrébe 's ön levekben melegítsd meg; azután a' léből kiszedvén, hintsd meg sóval, borssal, szekfüvel és szerecsendióvirággal, és rakd egy a' már tudva lévő mód szerint készített pástétomba irós vajjal és kevés citromnedvvel; födelet készítvén reá kend be elsodortt tojás székével, tedd kemenczébe és süsd meg; ez alatt öntsd az osztrigák levét egy lábasba, adj hozzá kevés zsemlye morzsát, darabka irós vaját és citromnedvet, forrald fel 's öntsd a' már megsült pástétomba.

1013. Burgonya pástétom sódarral.

Megfőzvéen egy szép darab sódart, metéld kockákra, 's miután a' tészta fenékre főtt és kockákra vágott burgonyát hintettél, rakj fölé egy sor sódart, e' fölé ismét önts tejfelt, adj sót, ujan egy sor burgonyát, 's így felváltva tovább, míg mind be nem raktad; ekkor a' pástétomot elkészítvén, tedd kemenczébe, süsd meg és add fel az asztalra.

1014. Borjúhús pástétom.

Vagdaldj össze megmaradt borjú pecsenyét kockákra, adj hozzá apróra metélt és szálkáitól megtisztított szardellát, darabka irós vaját, tedd lábasba 's kissé duzzaszd fel; ezután fél kalán lisztet hintvén közé, adj mellé még kapornát és citromhéjat, párold meg 's jó barnalével feleresztvén hűtsd meg, öntsd egy már elkészített pástétomba, 's kemenczében megsütvén, add fel.

1015. Genuai pástétom.

Késfoknyi vastagságra nyújtván a' porhanyó tésztát, szaggasd ki fánkavassal, tégy közepére tetszésed szerinti vagdaltat, 's mindenik fölé nyomj egy tojás fejérével megkent más tészta karikát; ezeket aztán 5 vagy 6 szegletesre formálván kend meg elsodort tojással, süsd meg pléh táblán szép lassan, cziprazd fel petrezselyem zöldjével, és add fel.

1016. Viza pástétom.

Sózz meg egy szép darab vizát, adj egy rézlábasba darabka irós vaját, petrezselyem zöldjét, apróra vagdalt 's szálkáitól megtisztított szardellát, a' vizát vedd hozzá, 's párold meg de ne igen soká, azután tedd félre hűlni. E' közben elkészítvén a' pástétomot, adj bele sült pontyból készült vagdaltat, tedd fölé a' vizát, adj fölé ismét vagdaltat, 's fedelet készítvén neki tedd kemenczébe és süsd meg; miután megsült emeld le födelét 's azon lével, mellyben a' vizát pároltad, szardella mártást készítvén, töltsd bele és add fel.

1017. Vidra pástétom.

Párold meg a' vidrát páczlében mint már említék csinálj sült pontyból, a' vidra májából és tüdejéből jó vágottat, mellyet elolvasztott irós vajra vetvén, adj hozzá vörös hagymát, zöldséget, citrom héjat 's párold meg, azután szálkáitól megtisztított szardellát aprítván közé keverd össze, 's add egy porhanyó tésztából készített pástétomba a' vidrával együtt, csinálj rá fedelet, kend meg elsodort tojásszékkal, tedd kemenczébe, süsd meg, és valamelly jó mártást öntvén bele; add fel asztalra.

1018. Borjú agyvelő pástétom.

Vond le a' sós vízben megfőzött 's hideg vízben kihűtött agyvelőnek hártáját, azután vagdald össze egy

és ismét kinyomott zsemlyéből, kapornából, csontvelőből, citromhéj 's néhány szardellából finom vagdaltat, melyre három vagy négy kalán tejfelt öntvén, keverd össze. A' kihűlt galambokat vágd most négy felé, 's megirt mód szerint felváltott sorokban a' vagdalttal együtt add pástétomba, melyet ha megsütöttél, bontsd fel 's önts bele citrom mártást.

1024. Spanyol pástétom.

Készíts liszt és tojás feijéréből vízzel rétes tésztát, melyet fél órái pihentetés után nyujts ki oly vékonyra mint esak lehet; azután kenj meg egy bádog tálat írós vajjal, mess a' kinyujtott tésztából akkora darabot, mely a' tálat befogja; ezt kend meg írós vajjal, 's rakj fölé még nyolcz levelet, de mindegyiket meg kell kened írós vajjal. Készíts kövesztett borjú brézliből, spárgából, csiperke gombából, petrezselyem zöldjéből, rákfarkakból, borjútőgyből, sóból és fűszerből, mogyoróhagymából vagdaltat, melyet írós vajban kissé megpergelvén, keverj közé 1/8 rész tejszinhen elsodort két tojásszeket 's öntsd szép csinosan a' tálba rakott tészta levelekre, és borítsd be ugyan azon renddel és annyi számu tiszta levéllel mint alul raktál, hintsd be cukorral, süsd meg 's azon melegében add fel az asztalra.

1025. Riskása pástétom csirkével.

Párolj meg 1/4 font riskását tejben, és hűtsd meg; sodorj el egy darab írós vajat, keverj közé három tojást egészen 's kettőnek székét; adj hozzá citromhéját, petrezselyem zöldjét, sót, kevés porrá zuzott fahéjját 's végre tedd bele a' riskását is és vegyítsd jól össze. Mig ez történt, megpároltál néhány csirkét is azon módon, mint a' beesinálttak közt már mondtuk. Rakj-ki egy rézlabaszt tudva levő mód szerint porhanyó tésztával, adj bele egy sor vagdaltat, azután csihét 's így felváltva, mig mind be nem raktad; ekkor csinálj reá fe-

1021. Vén tyuk pástétom.

Dörzsöld be jól a' megtisztított és felbontott vén tyukot sóval, 's hagyd néhány óráig a' sóban állni, azután eczetből, borból, páczoló füvekből és vöröshagymából készült pácczal vagy háromszor leforrázván, engedd egy nap a' páczlében senyvedni; ezután spékeld meg szalonna szeletekkel 's párold meg jó puhára, ekkor vond nyársra 's pirítsd meg. Ha ez is megtörtént, vagdald el szépen, mint asztalra felvagdalni szokás, készíts hozzá zuzzából, májból, szardella, kaporna, vöröshagymából, tejbe áztatott 's ismét kinyomott zsemlye bélből, petrezselyem zöldje, néhány kalán barnalé és tejfelből jól megfűszerezett és sózott vagdaltat, 's add a' megirt mód szerint pástétomba; midőn megsült emeld fel tetejét és önts bele kaporna mártást.

1022. Dinnye pástétom.

Boríts be egy dinnye formát késfoknyi vastagságra nyújtott tésztával, 'sujjaiddal nyomogasd meg mindenütt a' rovátkába, hogy tökélyes dinnye formája legyen; azután az üreget töltsd ki tiszta ruhával vagy vajas papirossal, csinálj nekie füdelet, vond be elsodort tojásszékkel és süsd meg kemenczében. Midőn megsült, tetejét emeld le a' beletömött ruhát vagy papirost vedd ki, 's önts bele kedved szerint való becsináltat.

1023. Vad galamb pástétom.

A' tisztán megkoppasztott vadgalambok lábszár csontjait levagdalván, spékeld meg csinosan szalonnával; azután forrázd le borból, eczetből, vöröshagymából és páczoló füvekből készült páczoló lével, 's egy napig a' páczlében hagyván állani párold meg irós vajban, melly közé egy kis jó fejer bort is öntöttél, azután tedd félre hűlni. Mig a' vadgalambok kihűlnek készíts fél font sült borjú czombból, tejbe áztatott

és ismét kinyomott zsemlyéből, kapornából, csontvelőből, citromhéj 's néhány szardellából finom vagdaltat, melyre három vagy négy kalán tejfelt öntvén, keverd össze. A' kihült galambokat vágd most négyfelé, 's megírt mód szerint felváltott sorokban a' vagdalttal együtt add pástétomba, melyet ha megsütöttél, bontsd fel 's önts bele citrom mártást.

1024. Spanyol pástétom.

Készíts liszt és tojás fejeéréből vízzel rétes' tésztát, melyet fél órái pihentetés után nyujts ki oly vékonyra mint csak lehet; azután kenj meg egy bádog tálat írós vajjal, mess a' kinyujtott tésztából akkora darabot, melly a' tálat befogja; ezt kend meg írós vajjal, 's rakj fölé még nyolcz levelet, de mindegyiket meg kell kened írós vajjal. Készíts kövesztett borjú brézliből, spárgából, csiperke gombából, petrezselyem zöldjéből, rákfarkakból, borjútőgyből, sóból és fűszerből, mogyoróbagymából vagdaltat, melyet írós vajban kissé megpergelvén, keverj közé a' rész tejszínhen elsodort két tojásazékot 's öntsd szép csinosan a' tálba rakott tészta levelekre, és horítsd be ugyan azon renddel és annyi számu tiszta levéllel mint alul raktál, hintsd be cukorral, süsd meg 's azon melegében add fel az asztalra.

1025. Riskása pástétom csirkével.

Párolj meg 14 font riskását tejben, és hűtsd meg; sodorj el egy darab írós vajat, keverj közé három tojást egészen 's kettőnek székét; adj hozzá citromhéját, petrezselyem zöldjét, sót, kevés porrá zuzott fahéjját 's végre tedd bele a' riskását is és vegyitsd jól össze. Mig ez történt, megpároltál néhány csirkét is azon módon, mint a' becsinálttak közt már mondtuk. Rakj-ki egy rézlábast tudva levő mód szerint porhanyó tésztával, adj bele egy sor vagdaltat, azután csibét 's így felváltva, mig mind be nem raktad: ekkor csinálj reá fe-

delet, kend be elsodort tojással, süsd meg, és add fel az asztalra.

1026. Menyhal pástétom.

Végy egy közepszerű pástétomhoz két font lisztet, metélj közé szeletenként $\frac{3}{4}$ font irós vaját, adj hozzá sót 's vegyitsd össze a' sodrófa segedelmével jól; azután gyurj közé 3 egész tojást, négynek sárgáját, egy kalán tejfelt, kevés fejr bort és vizet, 's a' tudva levő mód szerint kidolgozván a' tésztát, készíts belőle pástétomot; ezt tömd ki asztalkendővel vagy papirossal és süsd meg. E' közben készítsd el a' menyhalat azon módon, mint már említettett; csinálj jó vajmártást, adj hozzá sót, pontytejet, csuka májat, tedd bele a' menyhalakat, kissé forrald fel 's öntsd a' pástétomba; ezt pedig tedd még kevés időre kemenczébe hogy a' menyhal és mártás ízével párosuljon.

1027. Spárga pástétom.

Ollyan tésztát készítvén ehhez is minf a' komló pástétomhoz, szaggasd ki hasonlóan fánkvaszal; e' közben főzd meg a' spárgát sós vízben - vagdald össze apró kockákra, tedd felolvasztott irós vaj fölé, hints reá egy kalán lisztet, önts bele kevés huslevet, keveset azon vízből, mellyben a' spárgát főzted, 's két tojásnak elsodort sárgáját; adj hozzá sót, szerecsendió virágot és hűtsd ki 's tésztára rakván azon módon mint a' komlót, adj fölé födelet, kend be elsodort tojásszékkal és süsd meg.

1028. Hideg sódar pástétom.

Levonván bőrét egy szép sódarnak, önts reá édes tejet, hogy a' sósavanyt kiszijja belőle, 's hagyd néhány óráig a' tejben állani; metélj azután félíg párolt fázánból vékony szeleteket, ugyan így a' sódARBól is; rakj ki egy rézlábast vajas tésztával, adj bele egy sor sódort, e' fölé fázán szeleteket, apróra vágott 's szálkáitól meg-

tisztított szardellát, citromhéjat, kapornát 's e' föléismét sódart és így tovább felváltva; azután csinálj reá a' tudvalevő mód szerint födelet, tedd kemenczébe, süsd három vagy négy óráig, 's midőn kiveszed emeld le fedelét, önts bele fél meszely jó tokajit, engedd kihülni, azután add fel az asztalra.

1029. Vaniliás pastétom.

Tégy egy meszely tejszinbe egy főző kanál finom lisztet, 's keverd el jól; adj hozzá hat tojásszéket, kevés porrá zuzott vaniliát, 4 vagy 5 kalán törött czukrot, tedd parázs tűz fölé, és folytonos kavarás közben csináld jó sűrű tésztává, 's tedd félre hűlni; rakj ki e' közben egy formát írós vajas tésztával, a' pépet tedd bele, csinálj reá födelet, kend be elsodort tojással, süsd meg kemenczében 's add fel az asztalra.

1030. Apró madár pástétom.

Rakj ki egy rézlábast vajas tésztával, rakd-bele a' vöröshagymával megpárolt apró madarakat felváltott sorban valami vagdalttal, melyet kedved szerint készíthetsz; azután csinálj reá födelet, süsd meg, 's midőn készen van önts bele kevés pecsenyő zsirral, és tárkonyeczeftel vegyített tejfelt.

1031. Franczia pástétom.

Metélj a' sült borjú czombból csinos szeletkéket; vagdalj össze egy megpárolt tengeri nyulat darabokra, szintén így egy csibét; készíts borjú brézliből, csibe máj és zuzzából, szarvas gombából, petrezselyem zöldjéből, vöröshagymából, sóból, fűszerből és a' tengeri nyul szívéből és májából vagdaltat, vedd írós vaj fölé, kissé duzzaszd fel 's egy pár kalán tejfelt vegyítvén közé, adj belőle egy sort az elkészített pástétomba, e' fölé egy sor borjú hus szeleteket, ismét vagdaltat, erre tengeri nyulat, e' fölé ismét vagdaltat, ezt borítsd be a' csirkével

's fölül viszont vagdaltat kenven, csinálj a' pastétomnak födelet, kend meg elsodort tojással, és szépen megsülve add fel az asztalra.

1032. Vadhus pastétom.

Ilints meg egy darab megspékelt és páczolt vadhust kőménnyel és fenyőmaggal; önts egy rézlábasba kevés páczlevet, a' vadhust tedd bele 's párold meg, de ne igen puhára. Rakj ki egy bádóg tál fenekét írós vajjal, különféle fűszerrel, szardella, citromhéj, kapornával, apróra vagdalt kakukfűvel, bazsilikkal és babérlevell, tedd bele a' vadhust, önts bele 4 vagy 5 kalán tejjel vegyített páczlevet, csinálj fölé tésztából födelet, tedd kemenczébe 's midőn megsült önts bele szardella mártást és add fel az asztalra.

1033. Galamb pastétom.

Fojtsd be egy kevéssé a' megtisztított 's megsózott fiatal galambokat egy kis borral, marhahús levessel, vörös hagymával, citrom héjjal és babér levelekkel. Csinálj azután borjú húsából vagdaltat, aprítsd közibe a' galambok' zuzzáját és májját, adj hozzá sót, citrom héjzat és fűszert, 's kend meg vele a' galambokat; csinálj tetszésed szerint pastétomot, tedd bele a' galambokat, csinálj fölibe fedelelet, kend meg tojás' fehérével és süsd meg a' kemenczében. Azonban készíts egy' kis mártást e'képpen : olvaszsz el egy darab vajat, tégy bele egy kis lisztet, és pergeld meg szépen; adj hozzá valamit azon lélből, mellyben a' galambok fojtódtak, 's egy kis aprított kapornát és citrom levét is, hagyd egy kevéssé felforrni; találj ki a' pastétomot, mész ki belőle feljül egy szeletecskét, 's add fölibe egy kis tálalókanállal a' mártást; tedd a' lemeztett szeletecskét ismét helyére, 's add fel így az asztalra.

1034. Riskása pástétom.

Főzz meg téjben fertály font riskását szép sűrűre, 's hűtsd meg. Dörzsölj el egy darab rákvajat, üss hozzá négy tojás' sárgáját, add hozzá a' meghűtött riskását, 's négy tojásnak hó formára habart fejrét, 's vegyítsd jól össze. Készíts ragút kockásra vagdalt borjúfülekből, spárgából, rákfarkakból, csiperke gombából; olvaszsz el egy kis rákvajat, tedd bele a' vagdaltat, 's fojtsd be; üss azután egy kis bögrébe két tojás' sárgáját; habard el egy kis hideg marhahús levessel, önts a' vagdalthoz, 's keverd mind jól össze. Csinálj azután porhanyó tésztát, mint a' 1001-dik szám alatt, rakj be vele jól egy rézlábast, tedd bele az eldörzsölt riskásának felét, erre a' ragút, végre a' többi riskását, csinálj fölibe tésztából borítékot, kend be a' tojás' fejrével, és süsd meg lassan a' kemenczében.

1035. Vagdalt pástétom.

Végý fél font szép borjú czombot, egy kis vesezsírt, egy kevés veres hagymát és citromhéjat közibe, reszeld le egy zsemlyének a' héjját, áztasd meg téjben, nyomd ki jól, 's vagdald össze apróra a' feljebbiekkel együtt; midőn már igen apró, szedd ki belőle a' hártyákat és inakat. Csinálj vékony habarékot három tojásból, egy kis darab vajból 's egy kis téjből vagy vízből; törd össze mozsárban mind jó apróra, vedd ki, keverj közibe két egész tojást, 's hagyd állani. Csinálj ragút főtt borjú brézlikből és tölgyekből, frikaszszirozd meg két tojás' sárgájával és citrom lével. Készíts porhanyó tésztát mint a' 1001-dik szám alatt, rakd meg egy pástétom tálnak a' fenekét kis újjnyi vastagságú tésztával; add a' közepére a' vagdaltnak felét, e' fölibe a' ragút, azután pedig a' vagdaltnak másik felét; formáld egészen kerekre; mész ki a' többi tésztából fánk kerekcskével egy újjnyi szélességű sujtásokat, 's rakd a' vagdalt fölibe rosztély

formára, hogy közöttte a' vagdaltat mindenütt meg lehessen látni; kend meg tojás' fejeérével, és süsd három fertály óráig a' kemenczében. Előbb mint sem asztalra adnád, megrakhatod a' pástétomot a' rostélyozat közt a' hol a' vagdalt kilátszik, felváltva spárga fejekkel és rákfarkakkal.

1036. Vaj pástétom ragúval.

Csinálj vaj tésztát, mint az 1001-dik szám alatt nyújtod ki kis újjnyinál valamivel vékonyabbra, 's vágj ki belőle meleg késsel hosszú vagy kerek tál formára hasonló darabokat; kend be a' szélét tojás' fejeérével, vágj a' vaj tésztából két újjnyi szélességű pántlikákat, 's rakd ezt is szép rendben a' szélére: a' megmaradt tésztából csinálj huszas forma darabokat fánk szűrővel, rakd a' pántlikára, úgy hogy közöttök két két újjnyi üres hely maradjon; kend meg tojás fejeérével, és süsd meg szépen. A' ragút e'képpen készítsd: Tégy egy kevés vaj mártásba sós vízben főtt és koczákra vagdalt borjú hust, brézivel együtt. Fojts be vajjal 's zöld petrezselyemmel tízenöt csiperke gombát, vagdalj el hosszú darabokra sós vízben főtt spárgát vagy kártifiolát, keverj hozzá hús, harmincz kifejtett rákfarkat, önts reá két kanál tojás' sárgájával felhabart levest, főzd egy kevéssé a' ragút, 's töltsd a' szépen sült pástétom közepébe.

Bőjti napokon hús helyett fialát, vizát, lazacot, vagy tekenős békát adhatsz hozzá; hús evő napokon pedig borjú fejet főve és koczákra vagdalva.

1037. Hideg pástétom.

Végy fél font szalonnát, sült óz vagy nyúlhatat, fejtsd le a' húst a' csontokról, 's vagdald össze apróra; reszeld le egy zsemlyének a' héjját a' beléből főzz jó levessel banádlit, mellybe az aprított húst a' szalonnával együtt bele tévén, keverd el jól. Üss le három to-

jás' sárgáját, habard el jól a' banádlival, szürd által szítán, adj hozzá tört borsot, egy kis új fűszert, szercesen dió virágot és sőt; fojts be vajba három lúd májat, süss meg két fáczánt és két foglyot, vagdald el, fejtsd ki a' husokat a' csontokból, szelj fel tíz vagy tizenkét szarvas gombát is, és fojtsd be egy kis vajjal és zöld petrezselyemmel. Csinálj aztán porhanyó tésztát, mint a' 1001-dik szám alatt két font vajból, készíts ebből közönséges formájú pástétomot, csak hogy a' koszorúja sokkal magasabb legyen, rakd meg a' pástétom felekét egy kevés vékony szalonna szeletekkel, adj ezután egy sor vagdaltat közibe egy kevés szarvas gombát, továbbá befojtott lúdmáját darabokra vagdalva, újra egy kis szarvas gombát, 's megint valamit a' vagdaltból, azután a' foglyokat, és fáczánokat, 's ezt addig folytatd még vége nem lesz. A' vagdaltból rakott utolsó sort is vékony szalonna szeletekkel rakd meg; azután pedig — mint közönségesen — takard be a' tésztával; feljül fel is cifrázhatod tésztával; kend meg tojás' fejérével, és süsd tartós forróságon két óráig; kivévén a' kemenczéből, hűtsd meg, vágd ki a' fedelét, 's rakd meg a' pástétom belsejét aszpikkal.

1038. Sódar pástétom.

Végy három fertály font kövesztett sódart, aprítsd jól össze; csinálj két tojással metéltnek való tésztát, 's nyújts belőle vékony darabokat; vágd el mindegyik darabot hat részre, főzd meg sós vízben, midőn már megfőtt, öntsd szűrőbe, önts reá hideg vizet, 's ha jól leszűrődött, tedd kendőre, és szárítsd meg jól. Sodorj el jól egy darab vajat, üss bele három tojást, 's adj hozzá nyolcz kanál téjfelt, keverd el mind jól, csinálj porhanyó tésztát, mint a' 1001-dik szám alatt, nyújtsd ki két késfoknyi vastagságra; kenj meg egy rézlabast egy kis vajjal, rakd ki a' tésztával, rakj egysor metéltet, öntsd

meg a' téjfellet és tojással, azután hints reá valamit az aprított sódarból, erre ismét egy sor metéltet tégy. 's így tovább, míg tele nem lesz a' rézlábas; fedd be végre porhanyó tészta borítékkal, kend meg tojás fejjével; és süsd egy óráig a' kemenczében.

1039. Krumpli pástétom.

Csinálj porhanyó tésztát, mint a' 1001-dik szám alatt, nyújtsd ki késfoknyi vékonyságra, 's rakj ki vele egy rézlábast. Végy nyolcz vagy tíz főtt krumplit, szeld fel, sózd meg, 's adj hozzá egy darab főtt és apróra vágalt sódort is; tégy azután egy sor krumplit a' pástétomba, erre egy sor sódort, ismét krumplit, hintsd meg reszelt pármái sajttal; adjreá egy kevés téjfelt és vaját; 's folytasd ezt, míg tele nem lesz a' rézlábas. Csinálj végre reá borítékot a' tésztából, kend meg tojás' fejjével, és süsd meg lassan a' kemenczében.

1040. Tekenős béka pástétom.

Csinálj vajas tésztát mint a' 1001-dik szám alatt, nyújtsd ki két késfoknyi vastagságúra, készíts belőle tál pástétomot, kend meg tojás' fejjével, és süsd meg szépen. Azután tisztítsd meg a' tekenős békát, a' mint feljebb említődött, főzd meg sós vízben, 's szedd el hajlékony tagjait egymástól; csinálj egy kis vajmártást; adj bele leforrázott spárgát, kifejtett rákfarkakat, csiperke gombát és sült májat, a' tekenős békával együtt, 's fojtsd be mind együtt. Megsülvén a' pástétom, tálad ki, mesd le vígyázva a' borítékját, töltsd bele csínosan a' vegyíteteledelt, tedd ismét reá a' borítékját, 's add fel hirtelen az asztalra.

1041. Nyúl pástétom.

Nyújts ki jó vajas tésztát kis újjnyi vastagságúra, tedd tepsire, adj reá egy kivájt 's papirossal beborított zsemlyét, kend be a' tésztát körös körül tojás' sárgá-

jával ; takard be az egészet hasonló formájú kinyújtott tésztával, a' többijét pedig vagdald el, körös körül cizfrázd ki késsel a' szélét, kend be tojás sárgájával és süsd fél óráig. Midőn már szép sárga vágd ki a' borítékját, vedd ki belőle a' zsemlyét a' papirossal együtt, 's tölts helyébe nyúlból készített ragút, 's add fel melegen az asztalra.

1042. Tőkehal pástétom.

Tisztíts meg szálkájától öt font kiáztatott tőkehalat, vágd le a' bőrét, 's oszd el két újjnyi szélességű darabokra, tedd friss vízzel rézlábasban a' tűzhöz: ha már fő, öntsd le róla a' vizet, 's adj reá frisset, ezt is le-töltvén róla; önts reá ismét frisset, 's főzd fel ebben. Azután szedd ki, 's félre téven hagyd meghűlni. Ekkor készíts tepsiben jó vajás tésztát, rakd reá soronkint a' tőkehalat, és csuka vagdalekból készült gombócokat; hintsd be sóval, borsal, szerecsen dióval, 's egynéhány szelet vajjal; kend be a' szélét tojás' sárgájával; csinálj reá vékony borítékot, és süsd meg.

1043. Csirke pástétom.

Tedd ruhára az elvagdalt 's kiáztatott csirkét; fojtsd be jó nagy darab vajjal, veres hagymával, sóval, borsal, egy csomó finom zöldséggel és szerecsen dióval; azután hintsd be két kanál liszttel; rázd fel jól; önts reá egy kevés jó erős marha hús levet, és főzd el a' levét, hogy jó sűrű legyen, azután félre téven hagyd hűlni. Tedd ekkor a' csirkét borjú vagdalekból formált galuskákkal a' már kész vajás tészta alljára, csepegtesd meg borral a' csirkét, utoljára rakd meg szalonma szeletekkel, csinálj reá tésztából borítékot, és kend be a' sütés előtt tojással. Megsárgulván a' pástétom, vágd le a' borítékját, vegyítsd fel tojás' sárgájával a' kevés mártóst, adj hozzá citrom levet, szűrd szitán által a' pástétomba, 's add fel jó melegen.

1044. Kis pástétom rákkal.

Készíts apró formákban vajás tésztából kisded pástétomokat; adj mindegyikre egy diónyi nagyágú rákvagdalékot, 's vagdalt rákfarkakat; kend be tojssárgájával; csinálj reá borítékot, és süsd meg rákvagdalékok bekenve sárgára; azután vágd le a' borítékot, önts mintegy egyikebe jó rák ragút, tedd reá ismét a' borítékot, 's add fel az asztalra jó melegen.

II. CZIKKELY.

Pudding, Meridon. 's más apróbb tészta ételek borzsufával (chaudeau-val)

1045. Zsemlye pudding.

Reszeld le három zsemlyének a' héjját, a' zsemlyéket áztasd tejbe, törj meg nagyában hat lat áztatott mandolát; szedd ki fertály font malozsa szőlőnek a' magját és aprítsd össze; tisztíts meg négy lat apró szőlőt, dörzsölj el négy lat vajat habzásig - nyomd ki jól a' zsemlyéket, aprítsd össze a' vágó késsel, 's tedd a' vajba, üss bele egymás után két egész tojást és négy tojás sárgáját, keverd fertály óráig; azután tedd bele a' mandolát, malozsa és apró szőlőt, egy kevés tört cukorral és aprított citrom héjjal együtt; keverd el jól, kenj meg egy rézlábast vajjal; vágj fehérpapirosból olyan formát, a' millyen a' rézlabas' feneke; hogy egészen bele illjék; tedd ezt a' rézlabasba, 's kend meg hasonlóképpen vajjal, rakd meg csinosan egész malozsa szőlővel, 's áztatott és hasogatott mandolával, tedd bele a' feljebbi maszszát, 's főzd egy óráig a' páron. Borítsd ki a' puddingot tálra, fejtsd le róla a' papirost vigyázva, önts körös körül a' már kész borzsufát, melly e'képpen

kezült: dörzsölj el egy citrommal nyolcz lat czukrot, és törd meg; tégy fazékba tíz tojás' sárgáját a' cukorral együtt, 's minden tojás' sárgájára két két evő kanál jó fejer bor; habard el jól, s tedd a' fazekat parázs mellé, habard egyre a' horzsufát, míg sűrűs lenni 's dagadni kezdi; vedd el azután a' tüztől, hagyd még egy néhány pillantásig a' fazékban, habard még egy kevéssé, 's végre tálald ki.

1046. Tört pudding.

Törj össze finomra fertály font vaját, fertály font czukrot, 's ugyan annyi mandolát; aprítsd össze egy citromnak a' héjját, reszeld le egy zsemlyének a' héjját, áztasd téjbe 's nyomd ki jól; mind ezt mozsárban jól öszvetörvén, tedd medenczébe, üss bele egymás után nyolcz tojás' sárgáját, keverd fél óráig, adj hozzá végre négy tojás fejerének merő havát; kenj meg egy rézlábast vajjal; add bele a' tört részeket, főzd páron, 's adj fölibe horzsufát.

1047. Pudding, ángoly módra.

Törj össze apróra tíz lat áztatott mandolát, nedvesítsd meg törés közben egy kis hideg vízzel, vagy egy kevés tojás' fejerével, hogy olajos ne legyen; törj össze apróra tíz lat czukrot, reszelj el négy lat jó fekete kenyér morzsát, nedvesítsd meg egy kanál Malagai vagy Ménesi borral, — 's hagyd egy ideig állani. Aprítsd össze egy citromnak a' héjját, adj hozzá kevés tört fahéjját és szekfűvet, 's tedd a' feljebbiekkel együtt medenczébe; üss bele lassacskán egymás után egy egész tojást és négy tojás' sárgáját, 's keverd mind addig, míg jó habos nem lesz, a' mire egy óra elég. Kenj meg egy rézlábast vagy formát vajjal, töltsd bele a' puddingot, 's tedd párra; három fertály óra alatt elfojtódhatik. Azután boríts ki tálra, 's adj felibe borzsufát, millyen a' 1043-dik szám alatt van le írva.

1048. Égő pudding.

Reszelj el másfél zsemlyét, önts reá egy meszszelejő tejsűrűt, négy lat áztatott 's apróra tört mondolát, 's annyi cukrot, hogy elég édes legyen; főzd azután pártüzön állandó keverés közben kásává, és hűtsd meg; azután habarj hele négy lat vajat, két egész tojást. 's három tojás' sárgáját, de csak lassacskán, nem pedig egyszerre; adj még hozzá nagy kockákra metélt három lat cukrozott citromot, befőtt zöld diót, zöld szilvát, magjából kifejtett medgyet és somot, mindegyikből egyenlő mennyiségben 's annyit, hogy a' zsemlyéből keveset lehessen látni; végre a' három tojás' feijérét merő hóvá habard, 's keverd közibe; végy azután olyan formát, melynek a' közepében vastag csapja vagyon, kend meg jól vajjal, töltsd bele a' puddingot, 's állítsd egy óráig párra. Tálaláskor borítsd ki; a' puddingban lévő hézagot azon pillantásban, midőn az asztalra fel akarod adni, töltsd meg jó rummal, rakj bele egynehány darab cukrot és gyűjtsd meg, 's add fel lángolva hirtelen az asztalra. Ezen ételt kiváltképpen vacsorára lehet használni; a' rumot a' puddingba való öntés előtt meg kell melegíteni. A' forma fenekét cukrozott és fél hold formára metélt citrommal, áztatott és hasogatott mandolával kell csínosan kirakni,

1049. Krumpli pudding, sódarral.

Reszelj el fél font főtt és lisztes krumplit, dörzsölj el hat lat vajat habzásig, űss bele lassankint három egész tojást és két tojás' sárgáját; add hozzá a' reszelt krumplit, valamint fél font apróra vagdalt sódort is, sózd meg, és habard el jól még egy ideig; kenj meg egy rézlábast vajjal, töltsd bele a' habaréket, 's állítsd párra. Egy óra múlva vedd ki a' puddingot, borítsd tálba, hintsd meg reszelt pármái sajttal, 's forrázd le forró vajjal.

1050. Riskása meridon.

Főzz megfertály font tisztára mosott riskását téjben vagy jó levesben, 's midőn már puha, hagyd meghűlni; sodorj el egy tojásnyi nagyságú darab vajat habzásig, add bele a' riskását; habarj bele lassankint két egész tojást 's három tojás' sárgáját; add bele harmincz ráknak kifejtett farkait és ollójit, két vagy három puhára főtt pulyka vagy lud zuzzával együtt, valami keveset a' főtt borjú fejből, hosszukásra metélve, egy kis sőt, végre keverd bele három tojás fejeérének a' havát. Kend meg a' rézlábas feneket vajjal, tégy reá fejeér papirost, mellynek a' lábas fenekét egészen be kell fednie, ezt is kend meg egy kis vajjal, 's rakd meg csinosan egészen rakfarkakkal és sós vízben főtt spárga fejekkel; tedd bele a' riskását, 's főzd egy egész óráig páron; borítsd ki vigyázva tálra, vedd le róla a' papirost, 's add fel egyszeriben az asztalra.

1051. Rák meridon.

Reszelj el két zsemlyét, önts reá fél meszszely téjsűrűt, 's áztasd meg benne; dörzsölj el habzásig öt lat rákvajat, nyomd ki jóla' zsemlye morzsákat, tedd a' rákvajba, valamint 40 vagy 50 ráknak kifejtett farkait és lábait is mellyeket csak közepén kell elvagdalni, továbbá adj hozzá fél meszszely egészen gyenge zöld borsót, melly előbb vajba fojtódott, de úgy, hogy a' színe megmaradt, egy kis sőt, két egész tojást 's öt tojás' sárgáját lassankint egymás után, 's habard el habzásig; végre add hozzá az öt tojás fejeérének merevénnyé havát, kend meg a' formát rákvajjal, rakd meg csinosan egész rakfarkakkal, zöld borsóval vagy spárga fejekkel, 's tedd egy óráig párra.

1052. Piskóta, borzsúfával.

Törj össze apróra fertály font czukrot, apríts össze egy citromnak a' héjját, üss bele lassankint két egész

tojást és négy tojás' sárgáját; 's habard mind addig, míg a' tészta sűrű és fehér nem lesz; verj azután négy tojás' fejeéből merevény havat, 's habard bele kanalan-kint, 's végre keverj közibe négy lat lisztet. Csinálj azután fehér papirosból hosszukás tokokat, töltsd belejék a' feljebbieket, és süsd meg gyenge melegségnél; meghűlvén szedd ki a' piskótát a' tokokból, rakd mély csészébe, 's önts felibe borzsufát.

1053. Zsemlye pástétom, borral.

Végy apró gümbszerű zsemlyéket, melyek a' fánk-nál nem nagyobbak, 's különösen e' célra készíttetek; reszeld le a' héjjokat, mess rajtok egy kis lyukat, 's szedd ki a' beleket szépen, és süsd meg zsirban rotyogósra; tizenkét zsemlyéhez végy hat lat mandolát, hat lat apróra tört czukrot, 's egy citromnak apróra vagdalt héjját; tedd mind ezt medenczébe, habarj bele lassan-kint egymás után egy egész tojást 's három tojás' sárgáját, mind addig, míg jól nem habzik. Töltsd meg vele a' zsemlyéket, tedd reá a' tetejeiket 's rakd serpenyőbe, önts reájok egy nagy meszely jó veres bort - melyben annyi czukrot kell felolvasztani, hogy elég édes legyen; rakj alól feljúl pártüzet 's hagyd fejtődni; a' zsemlyéknek egészen be kell a' bort inni de kiszárítani még sem szabad.

1054. Boros szarvas.

Reszeld le hat vajas szarvasnak a' héjját, vágd közepeken ketté, szedd ki a' beleket, töltsd meg mag nélkül való befőtt medgyel vagy málna bogyóval 's dugd be a' kiszedett belből készült kis dugasszal, rakd mély táliba; olvaszsz el egy meszeljó veres borban egy darab czukrot, hogy elég édes legyen, önts ezt a' szarvasokra, 's hagyd benne puhulni. Többször meg kell fordítani, hogy mind egyik oldalokon meghuzódjanak, de ne igen nagyon puhuljanak meg; üss le egynehány tojást, mártsd

bele az áztatott szarvasokat, forgasd meg finom zsemlye morzsában, és süsd meg zsírban hirtelen; hintsd meg jól cukorral és vaniliával; hat szarvasra egy meszszele bort kell venni.

1055. Spanyol zsemlye, borral.

Véggy egynehány zsemlyét, reszeld le a' héjjokat, vágd el nagy négy szegletekre, szeöld ki a' beleket, süsd meg szép sárgásra zsírban; véggy azután egy iteze veres bort, négy vagy öt evő kanál befőtt medgyet, tedd a' borba, fél font cukorral, tört fahéjjal, 's egy kis tört szekfüvel együtt; forrald fel egy kevéssé 's hűtsd meg; áztasd meg benne a' zsemlyéket, rakd azután tátra, töltsd meg a' medgyel, önts reá a' bort, tedd meleg kemenczébe, süsd fertály óráig 's készen lesz.

1056. Spanyol kenyér.

Véggy hoszszukás zsemlyéket, vagdald el késfoknyi vastagságú szeletekre, kend meg ezeket befőtt sárgabarackkal, 's más szelettel beborítván áztasd jól megcukrozott veres borba mind addig, míg jól által nem áznak; mártsd azután levert tojásba, forgasd meg finom zsemlye morzsában, süsd meg hirtelen zsírban, 's hintsd meg cukorral és fahéjjal.

1057. Dara kolbász, borral.

Főzd a' darát téjben mind addig, míg sűrű nem lesz, hagyd azután meghűlni, csinálj belőle apró kolbászokat, melyeket levert tojásba mártván, forgasd meg fele zsemlye morzsában 's fele lisztben, és süsd meg szépen zsírba. Tégy egy sor ilyen kolbászt porcellán csészébe, hintsd meg vastagon cukorral és fahéjjal, rakj erre egy sor aprított malozsa és apró szőlőt, 's újra egy sor kolbászt, mind addig, míg minden a' csészében nem lesz; önts reá ekkor fél meszszele jó veres bort, melyben annyi cukrot olvaszszál el, hogy

elég édes legyen; rakj alól feljúl pártüzet, 's főzd el a' bort, de úgy, hogy még is maradjon egy kis mártás.

1058. Különös⁷ tészta étel borzsúfával.

Csinálj czukros tésztát, nyújtsd kikét késfoknyi vastagságúra, szurkálj ki belőle középszerű fánk szűrővel kerek szeleteket, a' közepéből pedig igen kicsiny fánk szűrővel koszorúnak valókat; kend meg tojás' fejérével és süsd meg szépen ropogósra; rakd meg a' tál' fenekét a' tészta maradékjával; a' kiszúrt szeleteket a' tálnak szélére koszorú formán rakd, hogy a' fele mindég be legyen borítva. Minden szeletnek közepébe egy egy száraztól befőtt medgyet tégy, a' tál közepébe pedig jó borzsufát, de a' mellynek nem szabad a' koszorúig érnie.

1059. Császár pudding.

Dörzsölj el habzásig tizenkét lat vaját, 's keverj közibe lassacskán tizennégy tojásszéket, azután törj meg apróra tizenkétlat czukrot, 's ugyan annyi hámozott mandolát; apríts össze öt lat citromot, 's törj meg egy kis vaniliát; tedd mind ezeket az eldörzsölt vajba; végre vegyítsd jól közibe hat tojás' fejérének a' merő havát; kenj meg dinnye formát vajjal, töltsd bele az eldörzsöltet, állítsd párra, honnét három fertály óra múlva kivévén borítsd ki táltra. A' dinnye gerezdekét megmelegített befőtt baraczk lével kenheted meg szépen, a' tál széle körül pedig borzsufát adhatsz.

1060. Riskása pudding.

Áztass ki jól meleg vízben fertály font riskását, főzd meg öt lat tört mandolával téjben, és hűtsd meg; dörzsölj el habzásig három lat vaját, tedd bele a' kását, üss hozzá egy egész tojást és négy tojás' sárgáját jól elhabarva; kenj meg egy formát vajjal, tedd bele az egészet, 's főzd párban Adj fölibe téjzsufát, mellyet e'

képpen készíts: törj meg fertály font czukrot egy kis vaniliával, tedd fazékba nyolcz tojás' sárgájával együtt, 's habard el jól; azután vegyíts el vele egy meszszelely jó főtt téjsűrűt, a' fazekat tedd eleven szénre, 's habard egyre, míg sűrűsödni nem kezd; azután vedd el a' fazekat a' tüztől, 's öntsd a' puddingra.

1061. Sódar pudding.

Véggy két zsemlyét, melyeknek héjjok le legyen vágva, metéld el koczkásra, egyik felét nedvesítsd meg téjsűrűvel a' másik felét pedig pergeld meg vajjal; azután apríts össze a' vágó késsel fél font jó sovány sódart, fél font szép sódart pedig, mellyen még egy kevés szalonna legyen, metélj el koczkásra; továbbá dörzsölj el fertály fontvaját habzásig, üss bele lassankint hat tojás' sárgáját, sózd meg egy kevéssé, tedd bele mind a' megáztatott mind a' pirított zsemlyét, valamint a' sódart is, keverd jól össze, 's vegyítsd végre közibe három tojáshoz mérő havával; azután kenj meg jól, egy tiszta kendőt vajjal, töltsd bele ezen maszszát, kösd meg gyengén, 's tedd tiszta fazékba forró vízbe, 's hagyd jó egy óráig főni; ekkor vedd ki, szüred le jól tedd tálba, hintsd be finom zsemlye morzsával, 's tölts reá friss vaját.

1062. Spanyol kenyér.

Metéld el a' zsemlyéket szeletekre, töltsd meg befőtt ribizkével, 's mártsd czukros veres borba; csinálj azután veres borból, lisztből, czukorból és fahéjból vékony tésztát, mártsd bele a' töltött zsemlyéket, és süsd meg zsirban, azután hintsd meg tüstént apróra tört czukorral, 's barnítsd meg forró lapoczkával. Azt azonban meg kell jegyezni, hogy ezen zsemlye szeleteket nem szabad a' borban igen eláztatni, különben szélllyel omlanak, és zsírt szívnak magokba.

1063. Liszt pudding.

Üss egy icze tejbe három tojást egészen 's háromnak székét, adj hozzá hat meritő kanál finom lisztet, kevés söt, gyömbért, fél meszely tejet 's jól összekevervén kösd egy tiszta asztalkendőbe és főzd öt fertály óráig. Midőn megfőtt tedd tálba, tüzeld meg hámozott és hegyesített mandolával, 's önts mellé borzsufát.

1064. Riskása pudding, cseresznyével.

Főzz meg fél font tisztán kiszemelt riskását, tedd hideg vízbe hűlni, 's fél fertály óra mulva kiszedvén a' hűtő vízből, adj hozzá egy icze magvától megtisztított és czukorral befőzött cseresznyét, két tojást egészen, hétnek székét, $\frac{1}{4}$ font finom lisztet, ugyan annyi czukrot, fél citromnak lereszelt héját, kevés fahéjat, egy marok zsemlye morzsát, egy icze tejszint, keverd el mind ezt jól, tedd vajjal megkentt asztalkendőbe, kösd be spagétta, tedd forró vízbe és főzd $1\frac{1}{4}$ óráig; midőn megfőtt tedd tálba 's öntsd körül borzsufával, vagy pedig adj fölé következőképpen készült mártást: főzz meg fél meszely cseresznyét, mellyet mozsárban magvával együtt megtörtél, vörös borban, törd át szítán, adj hozzá két kanál czukrot, forrald fel még egyszer 's töltsd a' pudding fölé.

1065. Mandola pudding.

Törj meg $\frac{1}{2}$ font meghámozott mandolát egy kanálnyi vízben, adj hozzá $\frac{1}{2}$ font irós vajat, 4 tojást 2 kalán tejfelt, egy kanál ruhmot, kevés szerecsendiót, 3 kalán czukrot, 5 vagy 6 kalán finom lisztet; keverd össze jól, kösd asztalkendőbe, főzd meg 's tálra adván adj fölé borzsufát.

1066. Reszkető pudding.

Melegíts meg egy pint bort, 's midőn már szinte kihűlt, adj hozzá 8 tojásszéket, két meritő kalán lisztet, szerecsendióvirágot, két vagy három kalán czukrot,

keverd össze jól, kösd ruhába és főzd meg. E'puddingot nagyon vigyázva kell tálba tenni, hogy össze ne omoljék; midőn már tálban van önts reá borzsufát.

1067 Mandola pudding másképpen.

Forralj fel egy font édes mandolát, hogy héját könnyebben lehámthasd, törd meg mozsárban minél apróbbra csak lehet, vegyítsd el három kalán rózsavízzel 's egy pohár asszúszőlő borral, adj hozzá fél font felolvasztott irós vaját, két egész tojást, ötnek székét, két icze tejszint, $\frac{1}{4}$ font czukrot, porrá zuzott szerecsendiót, egy meritő kanál finom lisztet, három meritő kalán elmorzsolt zsemlyebelet, keverd össze jól, főzd meg mint már mondatott, 's tálba téve önts fölé borzsufát.

1068. Hollandus pudding.

Olvasz fel egy font irós vaját egy icze tejben, keverj közé két font lisztet, 8 tojást, 4 kalán élesztőt, 1 font apró szőlőt 's $\frac{1}{4}$ font czukrot; főzd vagy süsd meg 's adj fölé borzsufát.

1069. Átlátszó pudding.

Tégy a' tűzhöz fél font czukrot, $\frac{1}{2}$ font irós vaját, kevés porrá zuzott szerecsendiót, nyolcz elsodort tojást, keverd mind addig, míg meg nem sűrűdik, azután süsd meg tésztában, 's adj mellé borzsufát.

1070. Wallisi pudding.

Olvasz el fél font irós vaját; üss bele 8 tojának székét, négynek fejrét, adj hozzá 12 lat czukrot, egy citromnak a' lereszelt héját és süsd meg egy tálban, anellyet előbb tésztával kiraktál; midőn asztalra adod, önts fölé borzsufát.

1071. Czitrom pudding.

Keverj össze jól négy elsodort tojásszékét, $\frac{1}{4}$ font törött czukrot, egy citromnak cukorral bedörzsölt hé-

ját, 8 lat írósvajtot, egy merítő kalán lisztet, fél meszely tejszint, kösd írósvajjal megkent asztalkendőbe főzd meg 's add fel borzsufával.

1072. Narancs pudding.

Sodorj el 16 tojásszékét $\frac{1}{8}$ font írósvajjal, add hozzá két narancsnak leeresztelt héját, $\frac{1}{2}$ font törött czukrot, két merítő kanál narancsvizet, ugyan annyi rózsavizet, egy pohár asszúsólvort, fél meszely tejszint, két nápolyi piskótát, egy tejbe áztatott zsemlyének belét, 4 merítő kalán finom lisztet, kevés szerecsendiót, keverd össze jól, kösd írósvajas asztalkendőbe, 's főzd egy óráig; ekkor add fel borzsufával.

1073. Szágó mártásos pudding.

Fél font lisztet fél font vaj közé kevervén, adj hozzá $\frac{1}{4}$ font törött czukrot, egy meszely édes tejet 's keverd el gyenge paráztűz fölött kemény tésztának 's hűtsd meg, ezután keverj közé még $\frac{1}{4}$ font törött czukrot, 16 tojásszékét, kevés sót, és kis ideigleni habarás után a' 16 tojásnak hóvá vert fejejét vegyítsd közé, de úgy; hogy semmi egyes részt megkülönböztetni ne lehessen; ha ez is megtörtént, kösd írósvajas ruhába, és főzd meg gyöngye sósvizben. Mig ez fő, készíts szágómártást következőleg: forralj fel $\frac{1}{4}$ font szágót kevés citromhéjjal, és midőn forni kezd önts hozzá egy meszely vörös bort, adj hozzá elegendő czukrot, citromhéjat, néhány kalán befőzött ribizkét, egész fahéjat, főzd mind addig, míg a' szágó fel nem duzzad, 's öntsd a' pudding fölé.

1074. Maccaronni pudding.

Főzz meg két lat maccaronit két icze tejszínben, adj hozzá fahéjat, 10 tojásszékét, egy egész tojást, elégéséges mennyiségű czukrot, kevés porrá zuzott szerecsendiót, egy merítő kanál lisztet, fél pohár asszúsólvort

bort, keverd meg mind ezt együtt jól és írósvajas ruhába kötve kifőzvé, adj fölé borzsufát.

1075. Alma pudding.

Vagdaldj szépen meghámozott almát szeletekre, magvát és magházát elvetvén, adj hozzá kevés reszelt citromhéjat, nyomj reá citromnedvet, hintsd meg apró cukorral, takard be jó pástétom tésztába, kösd ruhába és főzd meg említett mód szerint ' mintegy két vagy három óráig. Midőn kitáladod önts fölé borzsufát.

1076. Asszuszló pudding.

Apríts koczkásra $\frac{1}{4}$ font szalonnát, adj hozzá 1 font leforrázott apró szőlőt, ugyan annyi magvától megtisztított malozsát, négy egész tojást és négynek székét, apróra törött fél szerecsendiót, egy kávéskálikán porrá zuzott gyömbért, egy font finom lisztet 's egy mészely tejet; sodord el először a' tojást, add hozzá a' tejnek felét 's habard el együtt, azután keverd bele apródonként a' lisztet, utóbb a' szalonnát, fűszert, az aprószőlőt, és malozsát, tölts hozzá annyi tejet, mennyi elégséges, hogy az egész jól összeáljon; végre kösd írósvajas ruhába, és főzd 3 vagy 4 óráig; midőn kitáladod, önts fölé borzsufát.

1077. Köles meridon.

Főzz meg egy icze köleskását édes tejben úgy, mint a' riskása meridonnál említettük, keverj közé fél öklönyi nagyságú írósvaját, négy egész tojást, keverd szünetlen, forrald fel, adj hozzá sót, és cukrot, a' többiben bánj éppen úgy vele mint a' riskása meridonnal.

1078. Ludmáj meridon.

Olvasz el egy lábashan $\frac{1}{4}$ font marha zsirt, adj bele, egy fej vöröshagymát, nyolcz megtisztított csiperke gombát, két csomócska petrezselyem zöldjét, fél mészely tejszint 's párold meg; ha ez megfőtt, adj hozzá $\frac{1}{4}$ font nyers

de meghámozott és szeletekre vágott szarvas gombát, só, borsot, 's ha meghűlt, vakarj hozzá egy egész nyers ludmáját, fertility font szalonnát, vagdald össze az egészet apróra, 's keverj közé 10 tojásszéket; az alatt metélj el egy más ludmáját késfoknyi vastagszeletekre, adj hozzá még $\frac{1}{4}$ font meghámozott és szeletekre vágott szarvas gombát, vedd mintegy 4 lat felolvasztott irós vajra, 's párold meg; azután rakd felváltott sorokban a' vágottal egy vajjal megkent formába, fedd be, főzd meg gőzben, 's midőn kitalálad önts fölé szarvas gomba mártást.

1079. Hal meridon.

Kiszedvén a' csukának, süllőnek vagy vizának csontjait és szálkájit, vágd meg apróra; adj hozzá ugyan annyi irós vajat, sózd és fűszerezd meg fehér borssal és szerecsendióval; tégy mellé egy meritő kanál apróra vágott és megpergelt csiperke gombát, petrezselyem zöldjét, vöröshagymát, egy késhegynyi majoránnát, két lereszelt, tejbe áztatott és kinyomott zsemlyét, három egész tojást 's törd mind ezt össze jól mozsárban; többi részét a' halnak párold meg kissé irós vajban, finomra vágott mogyoróhagymával és petrezselyem zöldjével, hintsd be sóval és metéld szeletekre; azon olvasztott irós vaj közé, melyben a' halat pároltad keverj egy meritő kanál jó féle bessamelt, hat tojásszéket és vegyítsd a' vagdalt közé; ezután rakd a' hal szeleteket felváltva vágottal, soronként egy vajjal megkent formába; a' vágott és hal szeletek sorai közé rakhatsz kifejtett rákfarkat, felforralt spárgát és szeletekre vágott szarvas gombát is; miután mindent beraktál, állítsd a' formát gőzbe, 's midőn megfőtt borítsd tátra, és önts reá jó bőjt mártást.

III. CZIKKELY.

K ü l ö m b f é l e K á s á k.

1080 Palacsinta, porhanyó tésztában.

8üss tizenhat vagy húsz palacsintát, aprítsd el metélt formára; forralj fel egy meszszelet téjsűrűt; adj bele öt lat apróra tört mandolát; egy darab cukrot, egy kis vanillát, 's a' metélt palacsintákat; főzd meg jól, de még se úgy, hogy kásává váljék, hanem hogy a' metéltet lehessen látni; hagyd kihűlni, üss bele egy egész tojást, 's három tojás' sárgáját, és vegyítsd össze jól; megjegyzésre méltó, hogy ennek sűrűsebbnek kell lennie a' közönséges kásánál. Azután csinálj porhanyó tésztát, mint a' 1001-dik szám alatt, nyújtsd ki oly vékonyra, mint a' metéltnek való tésztát sokas, tedd rézlábasba vagy más formába úgy, hogy semmi ránczot ne vessen, add bele a' palacsintákat, fedd be ismét a' tésztával, és süsd meg tartós melegben; megsülvén, borítsd ki tálcra.

1081. Palacsinta riskásával.

Főzz tizenkétlat megmosott riskását jó téjben mind addig, míg elég puha nem lesz; adj bele főzés közben hat lat apróra tört mandolát, hagyd megsűrűsödni, azután pedig meghűlni. Dörzsölj el négy lat vajat habzássig, tedd bele a' riskását, üss bele két egész tojást 's négy tojás' sárgáját de ne egyszerre, 's habard fél óráig, adj hozzá annyi cukrot, hogy elég édes legyen. Oszd el azután az egész masszát három részre, az egyik rész úgy marad a' mint van, csak hogy egy narancsnak czúkkal ledörzsölt héjját kell hozzá adni; a' másikkhoz két szelet finomra reszelt csokoládét, a' harmadikkhoz pedig három kanál sárga barack liktáriomot adj, mel-

lyet előbb jól elhabartál, 'add hozzá a' riskását is, 's vegyítsd vele jól össze, hogy egészen megkapja a' színét; verj végre négy tojás' fejérből merevény havat, 's habarj belőle egy egy részt mind a' három részbe. Kenj meg vajjal egy kerek formát, süsd meg a' palacsintát olly vékonyra, a' millyenre csak lehet, rakd ki vele a' formát, 's a' narancs ízű részt add hozzá, fedd be palacsintával, rakd reá a' csokoládés részt, azután ismét palacsintát, 's végre add hozzá a' kása' utolsó részét; fedd be palacsintával, és süsd meg szép barnára a' kemenczében. Jól megsülvén, borítsd ki tálra, 's add fel egyszerűen az asztalra.

1082. Besamel, gőzben.

Olvaszsz el fertály font vaját serpenyőben, adj bele négy lat lisztet, pörgeld meg egy kevéssé; önts reá egy ittze forró téjsűrűt, habard egyre, míg csak egészen olly száraz tésztává nem lesz, melly a' serpenyőről leválik; tedd aztán tálra, 's hagyd meghűlni. Azomban dörzsölj el fertály font vaját habzásig, üss bele egymás után elhabarva tíz tojás' sárgáját, adj hozzá egy marok apróra tört czukrot 's egy kis vaniliát is, végre keverd bele hat tojásnak merevény havát. Kenj meg egy formát vajjal, töltsd bele a' keveréket, állítsd párra, 's főzd jól fél óráig. Azután borítsd ki a' formából, 's adj fölibe téjszufát.

1083. Velő dinnye.

Törj össze fél font hámozott mandolát 's fél font czukrot apróra, tedd medenczébe, üss bele tizenhat tojás' sárgáját, habard fél óráig, verj nyolcz tojás' fejérből havat, 's ezt is a' többi közé keverd; vagdalj el fertály font velőt aprókockákra, valamint hat lat czukrozot citromot is, vegyítsd össze, 's keverd a' többi közé. Kenj meg egy nagy dinnye formát vajjal, béleld ki ki vajas tésztával, tedd bele a' habarékot, de ne töltsd

egészen tele, és süsd jó egy óráig hűlt kemencében borítad ki tátra, 's add fel hirtelen az asztalra.

1084. Riskása csokoládéval és tejsufával.

Főzz meg három meszsely téjsűrűben tizenkét lat megtisztított és megkövesztett riskását, adj hozzá négy szelet reszelt csokoládét és öt lat hámozott 's apróra tört mandolát, 's főzd együtt mind addig, míg a' riskása meg nem puhul, mellynek azomban egésznek kell maradnia. Halmazd fel azután egy tálnak a' közepén hegy formára, czifrázd fel egész befőtt medgy szemekkel, és süsd meghűlt kemencében. A' zsufát e'képpen készítsd: habarj el jól egy meszsely tejsűrűt, öt tojás' sárgájával, hat lat tört czukorral 's egy kevés apróra tört vaniliával; tedd parázsra, 's habard egyre míg sűrűsödni nem kezd; vedd el ekkor hirtelen a' tűzről, hogy össze ne fusson, 's tedd a' sült riskása körül lévő hézagba.

1085. Alma kása.

Apríts össze öt meghámozott savanyús almát, fojtsd be czukorral mind addig, míg kásává nem lesz, reszelj el két szarvast morzsává 's nedvesítsd meg téjsűrűvel, végy öt lat finomra tört mandolát, ugyan annyi finomra tört czukrot, egy citromnak összeaprított héjját; dörzsölj el négy lat vaját habzásig, adj bele két egész tojást 's négy tojás' sárgáját jól elhabarva egymás után; add hozzá az almát 's a' többi feljebbieket, és keverd fél óráig; végre verj a' tojás fejréből merevényt havat, vegyítsd össze az előbbiekkal; kenj meg vajjal egy formát, hintsd meg finom zsenlye morzsával, töltsd bele a' kását, és süsd meg lassan a' kemencében. Ezen kásának valamivel tovább kell mint egyéb kásának a' kemencében maradnia, mivel az almában több a' nedvesség, mint más ilyen töltelékekben.

1086. Czukrozott citrom kása.

Sodorj el jól tíz lat vaját hét lat tört czúkkal és nyolcz tojás' sárgájával egy egész óráig, adj hozzá két lat apróra őszvevagdalt czukrozott citromot; kenj meg egy torta táblát vajjal, süsd meg torta serpenyőben, vagy híves kemenczében, de csak lassan, vedd le róla az abroncsot, 's add fel az asztalra czúkkal meghintve.

1087. Eperj kása.

Tisztíts meg egy itcze szép epret, dörzsöld által szítán; főzz fertály font czukrot három kanál vizben mind addig, míg nyulékony nem lesz; tedd bele az áldörzsölt epret; keverd jól el, hogy sűrűs legyen; tedd ekkor medenczébe, 's hagyd meghűlni; nyomd bele egy citromnak a' levét, adj hozzá egy kanál czukrot, 's keverd ezt együvé egy egész óráig. Verj hat tojás' fejeiréből merevény havat; add keverés közben kanalkint a' többi közé; tálald ki szép magasan vajjal kent tálra, süsd kihűlt kemenczében fél óráig, 's add fel hirtelen az asztalra, mert igen könnyen őszveomlik.

1088. Kávé kása.

Pergelj meg annak módja szerint fertály font kávét, öntsd a' serpenyőről forróan egy meszszele forró téjsűrűbe, fedd be jól, hagyd fél óráig állani, hogy a' téjsűrű a' kávé' szagát magába szívja. Tégy egy meszszele finom lisztet serpenyőbe, szüred által a' téjsűrűt sűrű szítán, öntsd a' lisztre, vegyítsd vele jól őszve, tedd pártüze, 's keverd mind addig, míg főni nem kezd, főzd még egynehány pillantásig, azután pedig hűtsd meg. Idő közben dörzsölj el hat lat vaját habzásig; tedd bele a' meghűlt kását, nyolcz jól elhabart tojás' sárgájával 's annyi tört czúkkal jegyütt, hogy elég édes legyen; keverd még fél óráig; végre keverd közibe gyengén hat tojás fejeirének merevény havát. Kenj meg egy torta táblát

vajjal, tedd reá a' kását, süsd fél óráig de ne igen hirtelen; vedd le róla azután az abrontsot, hintsd meg finom tört cukorral, 's add fel hirtelen az asztalra.

1089. Czitrom kása.

Törj meg apróra fertály font hámozott mandolát, tedd medenczébe, 's nedvesítsd meg fél citromnak a' levével; törj össze nagyjában fertály font cukrot, önts reá két evő kanál vizet, 's főzd mind addig, míg sűrűs nem lesz; öntsd azután forróan a' mandolára, keverd jól össze, 's hagyd meghűlni, Midőn már tökéletesen meghült verj bele lassankint egymás után két egész tojást 's hat tojás sárgáját, 's keverd három fertály óráig; verj három tojás fejjéből merevény havat, keverd közibe gyengén; adj hozzá cukrozott citromot is, fél citromnak aprított héjával együtt. Kenj meg egy rézlábast vajjal, töltsd bele a' kását, és süsd meg lassan.

1090. Mandola kása friss medgyel.

Végj fertály font finomra tört mandolát, hat lat finom tört cukrot, egy citromnak összeaprított héjját, két egész tojást, négy tojás sárgáját, 's verj négy tojás fejjéből merevény havat; meg kell azonban jegyezni, hogy a' havat legutoljára kell hozzá adni; mind ezeket medenczébe téven keverd fél óráig. Kenj meg egy torta táblát vajjal, hintsd meg finom zsemlye morzsával; add reá a' feljebbi keverék' harmad részét, süsd meg egy ke vessé, rakj reá magjából kifejtett medgyet elszórva, azután a' keverék' második részét, süsd ismét egy ke vessé; előbb medgyet, végre pedig a' még hátra lévő kását adván reá, tedd kemenczébe, és süsd meg egészen. Szükség a' medgyet előbb magjából kifejtetni 's megcukrozni, a' levét pedig leszűrni.

1091. Mandola kása töltött almával.

Törj össze apróra tíz lat hámozott mandolát, 's ugyan annyi cukrot: tedd medenczébe, három lat mor-

zsával 's egy czitromnak aprított héjjával együtt, habard két egész tojással 's négy tojás' sárgájával fél óráig; verj négy tojás' fejeiréből merevény havat, 's keverd a' többi közé. Végy előbb nyolcz vagy tiz masanszki almát, hámozd meg, szedd ki a' magját, 's főzd egynehány pillantásig vízben; tedd azután porcellán tálba, abba, mellyben az asztalra fel akarod adni, töltsd meg befőtt gyümöltsel tetszésed szerint; hintsd meg az almákat czúkkal, öntsd fölibe a' kását, 's tedd kemenczébe. Megsülván félig¹, verj hét tojás' fejeiréből merevény havat, 's csinálj sárga barackból habzó kását, mint a' 1101-dik szám alatt, rakd meg vele a' tál szélét, 's kend fel széles késsel koszorú formán magasra, 's nyomkodd be kávéskanállalkörös körül, úgy hogy két újjnyi sima köz után következék minden benyomás, hogy a' koszorú úgy lássék mintha fonva volna; tedd újra kemenczébe, 's hagy meg fél óráig sülni.

1092. Birsalma kása.

Főzz meg három nagy birs almát, hűtsd s' hámozd meg, a' többit pedig reszeld el; két vajas szarvast is reszelj el, nedvesítsd meg fél kávéskanál jó téjsűrűvel; törj össze apróra öt lat mandolát, dörzsölj el egy tojásnyi nagyságú darab vajat habzásig, 's tedd bele a' feljebbieket; add hozzá egy czitromnak összeaprított héjját, két egész tojással 's négy tojás' sárgájával együtt, mind ezt fél óráig kevervén, adj hozzá annyi cukrot; hogy elég édes legyen, verj azután négy tojás' fejeiréből merevény havat, 's keverd ezt is a' többi közé, de csak gyengén. Kenj meg egy formát vajjal, hintsd meg finom zsemlye morzsával, tedd reá a' kását, és süsd meg jól; valamivel több időt kíván süléséhez, mind más kása.

1093. Narancs kása.

Törj össze tizenkét lat mandolát; törés közben fecskendőzd meg egy kis friss vízzel, hogy olajos ne legyen;

reszelj el tizenkét lat czukrot két narancson, törd meg apróra, 's tedd a' tört mandolával együtt medenczébe; üss bele egy egész tojást, négy tojás' sárgáját, 's keverd mind ezt két narancsnak a' levével együtt egy egész óráig, végre pedig add hozzá négy tojás fejeérének a' havát. Kenj meg egy torta táblát vajjal, tedd reá a' kását, és süsd meg. Midőn már csak nem egészen megsült, végy akkor négy lat tört czukrot, két kanál málnabogyó liktáriomot, melly előbb a' czúkkal habzásig sodortatott; keverd azután négy tojásnak merevény de nem vizes havát kanalankint közibe; vedd le a' torta tábláról az abroncsot, csinálj a' kására a' tojás' havából koszorút, melyet egy késsel szépen magasra egyengetvén, nyomkodd be minden két újjnyi távolságra egy kártyának a' szegletével hogy a' koszorú fonottnak tessenek; hintsd mind meg tört czúkkal, 's tedd újra a' kemenczébe. Mind ezt igen hamar kell megtenni, nehogy összeomolják a' kása.

1094. Medgy kása.

Moss meg egy itcze szép érett 's száratlan medgyet, fojtsd be, de ne igen puhára, tedd szitára, hogy a' leve általszűrődjék; fejtsd ki a' magjait 's vagdald össze nagygyában; reszelj el három vajas szarvast, nedvesítsd meg téjsűrűvel, dörzsölj el négy lat vajat habzásig; tedd bele a' medgyet a' morzsával, egy citromnak apróra vagdalt héjjával, 's fertályont finom tört czúkkal együtt; adj hozzá két egész tojást és négy tojás' sárgáját is, és keverd fél óráig. Végre négy tojás' fejeérének a' havát adván belé, kenj meg egy formát vajjal, hintsd meg finom zsemlye morzsával, töltsd bele a' kását, 's hagyd tartós melegben sülni.

1095. Spanyol gyümölcs kása.

Vagdald el egy zsemlyét késfoknyinál valamivel vastagabb szeletekre, 's nedvesítsd meg egy kevéssé Malagai. vagy ennek szűkében Ménesi borral, Kenj megegy

rézlábast vajjal, rakd ki a' megnedvesített zsemlyével az egész rézlábast úgy, hogy semmi üres köz se maradjon. Hámozz meg szép érett sárga barackkokat, szeld fel, czúkrasd meg jól, 's rakj belőle egy sort; erre ismét egy sor zsemlye szeleteket, azután pedig egy sor zöld vagy akár-melly befőtt gyümölcsöt rakj, csak marmeládat ne, 's ezt addig folytasd, míg tele nem lesz a' rézlábas; fedd be akkor a' zsemlye szegélyekkel, süsd meg szépen, borítsd ki vigyázva tátra, 's meghintvén czúkkal add fel az asztalra. Ezen ételt éppen e' szerint lehet őszi barackból vagy jó almából is készíteni..

1096. Bor kása.

Olvaszsz el mintegy három lat vaját; reszelj el négy zsemlyét, 's pergeld meg a' vajban, de ne barnára; töltsd fel egy nagy meszszely jó fejr borral, 's főzd állandó keverés közben, azután pedig hagyd meghűlni. Dörzsölj el négy lat vaját habzásig, habarj bele lassankint három egész tojást 's négy tojás' sárgáját; add hozzá egy citromnak apróra ragdalt héjját, hat lat tört czúkkal együtt; habzásig kevertetvén minden, verj a' négy tojás' fejréből merevény havat, 's keverd gyengén a' többi közé; kenj meg egy formát vajjal, hintsd meg finom zsemlye morzsával, töltsd bele a' kását, és süsd meg szépen.

1097. Riskása, töltve.

Főzz meg puhára fertály font jól megmosott riskását egy ittze téjsűrűben; elvévén a' tűztől hűtsd meg, 's törd össze mozsárban apróra; dörzsölj el hat lat vaját habzásig, tedd bele a' riskását, hat tojás' sárgájával, négy lat tört czúkkal együtt; verj négy tojás' fejréből merevény havat, 's vegyítsd gyengén közibe. Kenj meg egy torta táblát vajjal, hintsd meg finom zsemlye morzsával, tedd bele a' kásának felét, 's töltsd meg befőtt sárga barackkal, vagy a' mivel tetszik; tedd reá a' kása' másik felét, és süsd meg szép lassan.

1098. Igen jó rák kása.

Elreszelvén másfél finom zsemlyét morzsáva, önts reá fél meszszelely jó téjsűrűt, 's áztasd addig, míg a' téjsűrűt egészen be nem iszsza; dörzsölj el négy lat rákvajat két evő kanál sárga barackliktáriommal habzásig, üss bele lassankint két egész tojást és négy tojás' sárgáját; add hozzá az áztatott 's jól kinyomott morzsát, négy lat apróra tört mandolával, egy kis cukorral, 's harmincz ráknak kifejtett és nagy kockákra vagdalt farkaival együtt, dörzsöld el habzásig, 's add hozzá végre négy tojás' fejjérének merevény havát. Kend meg az e' végre használt formát vajjal, rakd ki csínosan egész rákfarkakkal, töltsd bele a' kását, 's hagyd egy óráig párban.

1099. Császár kása.

Tégy réz csészébe fél font darabokra zúzott cukrot, önts reá fél meszszelely vizet, 's hagyd egy ideig állani; tedd azután pártúzra, 's főzd addig, míg nehéz cseppeket nem hány. Végy fél font friss és által dörzsölt málnabogyót, tedd a' főtt cukorba, 's főzd el vele sűrűsre; elvévén a' tűztől hűtsd meg. Dörzsölj el három lat vajat habzásig; adj bele fertály font meghámozott és megtört mandolát, 's négy lat téjsűrűvel nedvesített szarvas morzsát; üss bele két egész tojást és négy tojás' sárgáját, 's keverd vele fél óráig. Végre három tojás' fejjérének merevény havát is hozzá adván, kenj meg torta táblát vajjal, töltsd bele a' kását, és süsd meg szépen.

1100. Dara kása.

Főzz meg három meszszelely téjsűrűben annyi darát, hogy sűrű kása legyen; jól megfőzvévén hűtsd meg. Dörzsölj el jól fertály font vajat nyolcz tojás' sárgájával, add bele a' darát; 's habard még egy ideig; végre négy lat tört cukrot 's egy kis tört vaniliát keverj közibe. Kenj meg jól egy alkalmas rézlábast vajjal; végy vékonyra szelt cukrozott citromot, 's formálj belőle csil-

lagot a' rézlábas' fenekén; tedd bele a' habaréknak egy részét, 's töltsd meg befőtt ribizlivel; add reá a' habaréknak másik részét, 's fojtsd be páron; borítsd ki azután vigyázva egy tála, 's add fel az asztalra.

1101. Habos kása.

Verj kilencz tojás fejeiréből merevény havat, 's tedd szitára. Tégy medenczébe öt lat befőtt sárga barackot, négy lat finomra tört czukrot, 's keverd egyre fertály óraig; nyomd bele fél citromnak a' levét, 's ha már ezt is jól elkeverted, vegyítsd közibe lassankint a' havat Kenj meg egy tálat vajjal, tedd a' közepébe a' habot, 's halmozd fel; csinálj azután kártya szeglettel öt vagy hat mély bevágást a' felhalmozott habba; de vigyázz; hogy illó távolságra 's hosszában essenek a' bevágások, csinálj a' hab' csucscsán fejet, és süsd meg kihült kemedenczében; fél óra alatt megsül, 's ekkor hirtelen fel kell adni az asztalra, mert másképp' összeomlik és szép formájából 's jóságából sokat vesz.

1102. Krumpli kása.

Törj össze mozsárban tizenkét lat főtt 's lisztes krumplit és négy lat vajat, tedd medenczébe, üss bele lassankint nyolcz tojás' sárgáját; adj hozzá négy lat apróra tört mandolát és négy lat tört czukrot is, 's keverd mind addig, míg jól nem habzik; a' mandola közt egynehány keserű is legyen. Végre add hozzá négy tojás' fejeirének merevény havát; kenj meg egy torta táblát vajjal, tedd reá a' feljebbieket, és süsd meg lassan. Megsülvén szépen, vedd le róla az abroncsot, hintsd meg apróra tört czukorral, 's add fel hirtelen az asztalra.

1103. Kenyér kása.

Dörzsölj el fél font vajat jó habokra, habarj bele lassankint hét tojás' sárgáját, törj meg apróra fertály font hámozott mandolát, add a' feljebbiekhez, 's keverd

egy egész óráig. Reszelj el fél font házi kenyér belet, de a' melly igen durva vagy savanyú ne legyen, nedvesítsd meg egy kis Malagai vagy Ménesi borral, adj hozzá czukrot, annyit, hogy elég édes legyen, apróra vagdalt citrom héjat 's tört fabéjat is; kenj meg egy torta táblát vajjal, tedd reá a' kását 's állítsd párba; szárazan, vagy vízzel ritkított sárga baraczk liktáriommal lehet feladni. A' kását szépen lassan kell megsütni.

1104. Csokoládé kása.

Tégy medenczébe fertály font aprított mandolát, és hat lat finomra tört czukrot, habarj bele lassankint két egész tojást 's öt tojás' sárgáját, és sodord egy egy óráig. Végy azután négy lat apróra reszelt csokoládét. egy kevés finomra tört vaniliát, keverd mind jól össze; végre három tojás' fejeérének a' merevény havát habarván közébe tedd vajjal kent formára, és süsd meg hirtelen.

1105. Franczia kása.

Csinálj egy meszsze'y lisztből közönséges palacsinta tésztát, ereszd által egy nagyobbra lyuggatott habzó kanálon forró zsírba, vedd ki a' szépen megsült borsókat, 's folytasd ezt, míg az egész tészta meg nem sül. Végy azután fertály font czukrot és nyolcz tojás sárgáját, habard ezt el egy bögrében, önts reá egy itcze jó téjsűrűt, és egy jó rész apróra tört vaniliát. Megnedvesítvén a' sült borsókat egy kevés téjjel, tedd vajjal megkent formába, a' téjsűrűt a' tojásokkal együtt öntsd fölibe, főzd azután egy óráig páron, borítsd ki, 's add fel az asztalra.

1106. Gyermekek kása vanilia likőrrel.

Keverj el jól hat főző kanál lisztet egy itcze téjjel; a' tej hideg legyen; 's csak lassankint vegyítsd a' liszt közé, hogy meg ne darabosodjék; tedd pártüzzre, keverd egyre, míg sűrű nem lesz, 's azután hagyd meghűlni. Dörzsölj el négy lat vaját habzásig, tedd bele a' kását,

habarj bele egy egész tojást 's hat tojás' sárgáját; adj hozzá annyi czukrot és tört vaniliát, hogy elég édes legyen, 's keverd fél óráig; habard végre közibe négy tojás' fejeérének a' havát; kenj meg egy rézlábast vajjal, tedd bele a' kását, 's befedvén a' rézlábast, főzd párban. Csinálj közönséges vékony téasztát, ebből pedig tokokat, de ne kerek, hanem olyan nyújtó fával, melynek a' vége hegyes, 's ezen fára tekerve süsd meg a' tokokat, Elfojtódván a' kása, melegíts vanília likórt, borítsd ki a' kását egy tálba, öntsd reá a' likórt 's tüzdözd meg szép rendben a' tokokkal.

1107. Fordított kása.

Végy hat lat szalonnát, aprítsd össze és olvaszd ki, önts bele három fertály itcze kását, keverd jól össze; önts reá két ittze vizet, adj hozzá egy lat sót; tedd a' tüzre, midőn forni kezd, paráznál egyéb ne legyen alatta; ha már jó sűrű, akkor ne keverd, hanem forgasd a' vasfazékban jó darabig, azután keverd fel, és forgasd meg újra — 's készen lesz a' kása.

1108. Csontvelő kása.

Vagdald össze egy zsemlyének belét kockákra, 's áztasd kissé tejszínbe; sodorj el 4 lat csontvelőt habzásig, verj bele hat tojást külön külön, adj hozzá két garas áru apróra vagdalt czukros citromhéjat; 4 lat meghámozott és hegyezett mandolát, keverd közibe a' zsemlyét, sőt ha akarod malozsát és aprószőlőt is adhatsz hozzá, kenj meg egy tálal írósvajjal, a' kását tedd bele, süsd meg, és add fel czukorral meghintve.

1109 Fánkából készült kása.

Vagdald össze a' más napról fenn maradt fánkot, vékony szeletekre, nedvesíts meg tejszínnel; olvasz el egy bögrében igen gyöngye tűz mellett darabka írósvajat; adj bele hat tojásszéket, czukrot, kevés porrá zu-

zott fahéjat, egy meszely tejszint, habard el jól; rakd a' fánk szeleteket egy vajjal megkent tálba, a' habarékot öntsd fölé, csinálj a' tál szélére koszorut és süsd meg; ez szépen fel fog duzzadni.

1110. Svaiczzer kása.

Csinálj egy meszely tejjel sűrű gyermek pépet 's tedd félre hűlni; sodorj el $\frac{1}{4}$ font csontvelőt habzásig, 's a' pépet keverd bele; készíts három tojásból hig rántottát, tedd félre hűlni 's keverd a' kása közé, adj hozzá három tojásszéket, sót, fűszert és keverd el; verd három tojásfejét hová, vegyítsd a' kása közé, azután öntsd egy írós vajjal megkent és zsemlye morzsával behintett dinnye formába, tedd kemenczébe, süsd meg, és cukorral meghintve add fel az asztalra.

1111. Máj kása.

Sodorj el egy medenczében $\frac{1}{4}$ font író; vaját habzásig, keverj közé $\frac{1}{4}$ font meghámozott és apróra tört mandolát, egy tejbe áztatott 's ismét kinyomott zsemlyét, kevés apróra vágott cukros citromhéjat; vagdald össze $\frac{1}{2}$ font borjúmáját citromhéjjal együtt apróra, 's vegyítsd a' többi közé, üss bele négy tojást egészen 's négynek székét, négynek fejét pedig verd hová, adj hozzá fűszert, cukrot, és a' tojás havát közé kevervén töltsd vajjal megkent formába és süsd meg, midőn feladod, hintsd meg cukorral.

1112. Agyvelő kása.

Főzz meg egy borjú agyvelőt sós vízben, 's miután félig meghűlt vond le hártáját, vagdald össze hozzá adott citromhéjjal együtt apróra; sodorj el 12 lat írós vaját habzásig, a' velőt hozzá adván keverj közé hét tojást egészen, 's négynek székét; adj bele még $\frac{1}{4}$ font meghámozott 's apróra tört mandolát, 4 kalán finom zsemlye morzsát, két kalán téjazint, fűszert, cukrot, ke-

verd össze jól és töltsd vajjal megkent sütő edénybe és süsd meg szép lassan; midőn asztalra adod hintsd meg cukorral és hegyesre vagdalt pisztáciaival.

1113. Felpuffadt citrom kása.

Adj egy icze tejbe 6 tojást egy citromnedvet, tedd tűzhöz 's midőn jól megturósodott, savóját leszűrve a' turót nyomogasd ki és tedd félre hűlni; sodorj el $\frac{1}{4}$ font irós vajat, keverd bele a' turót, tejbe mártott fél zsemlyét, 12 lat hámozott 's apróra törött mandolát, négy tojást egészen 's négynek székét, két citromnak cukorral ledörzsölt héját, cukrot 's ha akarod pisztáciát is. Mind ezt keverd össze jól, tedd irós vajjal megkent sütő edénybe, süsd meg, és cukorral meghintve add fel az asztalra.

1114. Felpuffadt zsemlye kása mandolával.

Metéld egy zsemlyének héját szép apróra, 's lábasba vetvén önts reá annyi tejszint, mennyiről gondolod, hogy elég lesz, forrald fel keményen, hogy a' zsemlye sűrű pépnek lássék és tedd félre hűlni; sodorj el 12 lat irós vajat habzásig, vegyítsd a' pépet lassankint közé, és hat lat finomra tört mandolát adván hozzá keverj bele 6 lat porrá zuzott cukrot, apróra vagdalt citromhéjat, kenj meg egy sütő edényt irós vajjal, 's a' pépet bele öntvén, süsd meg szép lassan, és add fel cukorral meghintve.

1115. Turó kása.

Üss egy pint tejbe 4 tojást, sodord el jól 's fél citrom nedvét nyomván bele pártüz felett turósítsd meg, mellynek miután savóját leszűrted, tedd félre hűlni, adj hozzá egy tejbe áztatott zsemlyének héját, tedd egy mozsárba és törd össze finom péppé, sodorj el 10 lat irós vajat habzásig, üss bele 6 egész tojást 's négynek székét, a' turót lassanként közé kevervén, adj hozzá még 4 lat meghámozott és apróra törött mandolát, fél citrom-

nak finomra vágott héját, két garas árú apróra metélt cukros citromhéjat, keverd el az egészet jól, töltsd vajjal megkent formába és megsütvén add fel az asztalra.

1116. Csokoládé kása turóval.

Négy tojásszeletet vevén egy itcze tejszínbe tedd tűz fölé, 's egynehány csepp citromnedvvel turósítsd meg, azután leszűrve a' savót a' turót nyomogasd ki; sodorj el $\frac{1}{4}$ font írósvajjat habzásig; reszelj meg két tábla csokoládét finom torma reszelőn 's tedd az írósvajjba; közé kevervén lassanként a' turót is, üss bele nyolcz tojást, háromnak székét, ezeknek fejrét pedig verd hóvá 's hasonlólag keverd közé; végre még 4 lat meghámozott és törött mandolát egy citromnak cukorral ledörzsölt héját, négy lat cukrot, egy kanál finom zsemlye morzsát adván hozzá, kenj meg egy sütő edényt vajjal, a' vegyületet töltsd bele, lassan süsd meg, és cukorral behintve, pisztáciaival megtűzdelve add fel az asztalra.

1117. Piskóta kása.

Megkenvén egy sütő edényt írósvajjall, rakj fenekére egy sor piskótát, ezt finomra metélt cukros citromhéjjal megkenvén, adj fölé ismét piskótát, 's így felváltott sorokban tovább míg a' tál meg nem telik; ekkor önts egy bögrébe egy meszely meleg tejszint, vagy ha a' piskóta sok, többet is, tégy bele darabka friss írósvajjat, 4 — 6 tojásszeletet, 6 lat cukrot, sodord el jól 's öntsd a' piskóta fölé, 's midőn gondoldod hogy jól tele szívta magát, a' tejszint szürd le 's ismét öntsd reá; hintsd meg cukorral, és szép lassan megsütvén add fel azon melegében asztalra.

1118. Utánzott pisztácia kása.

Főzd meg egy zsemlyének bélét tejben sűrű péppé 's tedd félre hűlni; sodorj el $\frac{1}{4}$ font írósvajjat habzásig, keverd közé a' zsemlyét, és két tojásszeletet ütve bele, adj hozzá $\frac{1}{4}$ font hámozott és törött mandolát, kevés pa-

réjt, 10 lat czukrot, egy citromnak cukorral ledörzsölt héját, végre négy tojásnak hóvá vert fejejét 's keverd jó fertály óráig az egészet, és öntsd egy vajjal megkent sütő edénybe; fölül kend be egy tojásnak hóvá vert fejejével, melybe czukrot is vegyítél, és süsd meg.

1119. Fahéj kása fekete kenyérrel.

Önts $\frac{1}{4}$ font fekete kenyér morzsára egy pohárka asszúszóló bort hogy jól megpuhuljon; sodorj el egy font irós vajat habzasig, keverd közé a' kenyér morzsát lassanként, és $\frac{1}{8}$ font apróra törött mandolát, 4 lát porrá zuzott czukrot adván hozzá, üss bele külön külön két tojást egészen 's négynek sárgáját, végre porrá zuzott fahéjat hintvén közé keverd jó óráig; ekkor vegyits közé két garas árú apróra vágott czukros citromhéjat, kenj meg egy sütő edényt vajjal, a' kását töltsd bele és cukorral meghintvén süsd meg.

1120 Vanilia kása.

Négy főző kanál lisztet kevervén egy icze tejbe; üss bele hét tojásszéket, adj hozzá négy garas árú finom porrá zuzott vaniliát, habard el jól, öntsd lábasba 's tedd tűz fölé, és szüntelen kavarás mellett forrald fel vagy kétszer; midőn jól kiforrtta magát, öntsd tálba, hintsd meg cukorral és vonj keresztül rajta egypárszor tüzesített vas lapoczkát, azután add fel az asztalra.

1121. Spanyol mandola kása.

Törj össze $\frac{1}{4}$ font meghámozott mandolát apróra, adj hozzá hat lat porrá zuzott czukrot, két garas árú finomra metélt czukros citromhéjat; áztass $\frac{1}{4}$ font fekete kenyeret spanyol borba, sodorj el $\frac{1}{4}$ font irós vajat habzasig, üss bele öt tojást egészen 's hatnak sárgáját, keverd közé a' mandolát és kenyeret, vegyitsd el az egészet jól, öntsd vajjal megkent sütőedénybe és megsütvén add az asztalra.

1122. Szilva kása.

Megfőzvéen $\frac{1}{2}$ font aszalt szilvát szép puhára, magvát vedd ki, 's a' szilvát metéld apróra: áztass be egy zsemlyehéjat tejbe 's kinyomván aprítsd a' szilva közé; sodorj el $\frac{1}{4}$ font írósvajtot habzásig, vegyítsd közé a' szilvát, üss bele három tojást egészen 's háromnak sárgáját; a' fejejét pedig hóvá verve keverd közé; adj hozzá fél citromhéjat, négy porrá zuzott székfűvet, cukrot 's két kalán finom zsemlye morzsát, keverd össze az egészet jól, és vajjal megkent sütőedénybe töltvén, süsd meg.

1123. Málna kása.

Önts egy rézlábasba 3 vagy 4 kalán vizet, 's $\frac{1}{4}$ font cukrot vetvén bele állítsd tűz fölé, és főzd mikor addig, míg nyulékony nem lesz; ekkor törj keresztül másfél icze málnát tiszta ruhán, levéből egy mezzelyt adj a' cukorhoz, főzd be jó sűrűn, 's tedd egy medenczébe hűlni; verd 8 friss tojásnak fejejét hóvá és keverd lassanként a' málna közé; valahányszor egy kalán tojás havat tész hozzá, keverd mindannyiszor néhány perczig; egészben egy óráig kevervén rakd meg egy tál fenekét ostyával, 's a' pépet kalananként rakván bele hintsd meg cukorral, és egyforma melegben sütvén egy óráig, add fel azonnal.

1124. Felpuffadt riskása.

Forralj fel egy lábasban három icze édes tejet 's főzz meg benne fél font szép szemelt riskását, melyet főzés közben többször felkeverj, hogy meg ne kozmásodjék ha megfőtt tedd félre hűlni, és megsózáván adj közé több vagy kevesebb cukrot, mint tetszésed tartja; hintsd reá vaniliát, fahéjat, narancscukrot; sodorj el másfél fertály font írósvajtot habzásig, habarj bele hat tojássácket, vegyítsd közé apródonként a' riskását, keverd el jól, végre még néhány tojás' fejejéből vert ha-

vat is adván közé töltsd vajjal kékent és zsemlye morzsával meghintett formába és süsd meg. Ha akarod málózsát, aprószőlőt, cukorban befőzött medgyet vagy jó gesztenyét is keverhetsz közé mielőtt megsütnéd.

1125. Felpuffadt sajt kása.

Főzz meg egy icze tejszínben folytonos kavarás mellett egy tányérnyi reszelt pármai vagy más jó sajtot 's két kalán lisztet, adj hozzá sót, borsot, 8 lat törött cukrot, 8 tojásszéket, ezen nyolcz tojásnak hóvá vert fejérét 's keverd jól össze. Forralj fel egy süítő edényben diónyi nagyságú írósvajtot, a' pépet öntsd bele és süsd meg.

1126. Turós palacsinta.

Sodorj el négy lat írósvajtot, keverjközé egy egész tojást, háromnak székét, fertály font apróra reszelt turót, fél meszely tejfelt, kevés apróra metélt kaprot, 's elegendő sót, és jól össze vegyitvén kend cukor nélkül készített palacsintára, göngyölgesd össze 's rakd soronként egymás fölé keresztben vagy tüzet kiálló talba, vagy lábasba, de minden sor fölé önts egypár kalán tejfelt, a' legfelsőre pedig hints turót is, és megsütvén add fel az asztalra.

1127. Csokoládés palacsinta.

Reszelj meg 6 lat csokoládét, apríts össze fertály font hámozott mandolát 's vegyitsd el kevés írósvajjal és tejfellel; ezen keveréket kend a' palacsintára, melyet összegöngyölgetvén rakd el fennebbi számunkban említett mód szerint, és tejfel helyett öntsd le édes tejjel melybe 4 tojásszéket és porrá zuzott cukrot kevertél, süsd meg mérsékelt melegben és fahéjjal vegyített cukrot hintvén reá, add fel.

1128. Liktáriomos palacsinta.

Kend meg a' szép vékonyra sütött palacsintát baraczk, ribizke vagy bár miféle jó marmeláddal vagy is liktá-

riommal, melyet, ha nagyon sűrű volna, czukrozott borral higitad meg; önts felé kevés írós vajat, és összegöngyölgetvén, rakd, mint már tudva van tálba, öntsd le czukros és tojásszékes tejszinnel, süsd meg. és apró czukorral vegyített fahéjjal meghintvén add az asztalra.

IV. CZIKKELY.

Kalácsok, rétesek, és vegyes tésztás ételek.

1129. Pesti almás kalács.

Végy három meszszelet finom lisztet, hat lat vajat, egy egész tojást; csinálj téjjel rétes tésztát, gyúrd meg jól, 's csinálj belőle huszonöt cipócskákat, fedd be meleg kendővel, 's hagyd fél óráig állani. Apríts el finomra fertály font hámozott mandolát, vagdald el naggyában tizenkét lat kifejtett malozsa szőlőt, törj össze finomra fertály font czukrot, vagdald el apróra egy citromnak a' héjját, vegyítsd mind ezt jól össze egy vajas szarvas' morzsájával 's egy kevés tört fahéjjal együtt. Hámozz meg savanyús porhanyó almákat, vagdald el igen vékony szeletekre; kend meg az e' végre használtatott lapos bádóg tálat vajjal, nyújtsd ki ezen egymás után mind egyik cipócskát vékonyra. kend meg mind egyik levelet olvasztott vajjal, 's folytasd ezt míg nyolcz levelet nem nyújtottál ki a' tálon; rakd meg azután aprított almával 's a' többi tölteléknek felével; ekkor megint nyolcz levelet nyújtsál ki a' tálon a' töltelék fölibe, 's itt is minden levelet megkenvén vajjal, a' nyolczadik fölibe egy sor almát és tölteléket rakj; végre a' hátra lévő kilencz levél következik; azután nyomd össze tenyereddel az egészet, a' tál felett függő tésztát simítsd

le a' sodró fával a' tál szélére, hogy jól össze ragadjon, kend meg a' felső felét tojás' fejeével, szurkáld meg finom villával a' tésztát, hogy sülés közben ne dagadjon; tedd kemenczébe, és süsd meg szépen. Megsülvén a' kalács, hintsd meg cukorral, 's add fel az asztalra; hidegen is lehet feladni.

1130 Kevert mandolás kalács.

Csinálj porhanyó rétes tésztát, mint az 1001-dik szám alatt, ösd el húsz czipócskára, 's hagyd meleg kendővel betakarva fél óráig állani; a' megkívántató tálat kend meg vajjal, a' tésztát pedig nyújtsd ki olly vékonyra, a' millyenre csak lehet; kenj meg minden levelet olvasztott vajjal, 's midőn már hat levél a' tálon van, a' hetedik megtöltetik; a' töltelékét e'képen készítsd: törj meg apróra tizenkét lat hámozott mandolát, mellyek között egynehány keserűnek is kell lenni, tedd medenczébe ugyán annyi tört cukorral. 's egy citromnak apróra vagdalt héjjával együtt; habarj bele lassankint két egész tojást és négy tojás' sárgáját, 's dörzsöld mind addig, míg jól nem habzik; ezen tölteléknek felét a' kalácsnak hetedik levelére kenvén, tégy reá ismét hat levelet, 's mindegyiket olvasztott vajjal megkenvén, kend az utolsó a' tölteléknek másik felét; végre pedig rakd reá a' tésztának hátra lévő részét; a' széleken mész le a' tésztát, feljül kend meg vajjal, és süsd meg szép lassan, hogy a' tészta ropogós, és arany sárgaságú legyen.

1131. Vont citromos kalács.

Csinálj porhanyó tésztát mint 1001-dik szám alatt, szaggass belőle huszonnyolcz czipócskát; takard be meleg kendővel, 's hagyd fél óráig állani. Törj össze nagyban fél font hámozott mandolát; nedvesítsd meg egy citromnak a' levével; add hozzá a' citromnak apróra vagdalt héjját is, fertály font tört cukorral együtt, 's vegyítsd mind jól össze. Azután vonj ki hét czipócskát a'

vajjal megkent tálon, mint az 1129-dik szám alatt, kend meg mindegyik levelet olvasztott vajjal, töltsd meg a' töltelék' harmad részével, nyújts ki ismét hét cipócskát 's folytasd ezt, míg mind a' tölteléknek, mind a' tésztának vége nem lesz; nyomd azután össze a' tenyereddel, a' tésztának lefüggő részét szaggasd le, kend meg tojás' sárgájával; szurd által egynehányszor vékony villával, hogy sülés közben ne dagadhasson; tedd meleg kemenczébe, és süsd meg szépen. Ezen kalácsot csinos darabokra szelve, 's cukorral meghintve dessertnek hidegen is feladhatod.

1132. Medgyes kalács, élesztő tésztából.

Dörzsölj el fél font vaját habzásig; üss bele lassankint jól elhabart két egész tojást 's nyolcz tojás' sárgáját; adj hozzá négy lat apróra tört mandolát, 's keverd egy egész óráig; adj hozzá fél meszszely téjfelt, három evő kanál jó élesztőt, három evő kanál tört czukrot, sőt, 's annyi lisztet, hogy a' tészta egészen könnyű maradjon. Végy szép érett medgyet, szedd le a' szárát, mosd meg, szárítsd meg tiszta kendővel, hintsd be jól tört czukorral; kenj meg egy torta táblát vajjal, hintsd meg finom zsemlye morzsával, tedd reá a' tésztának harmad részét, és egyengesd el késsel szép egyenlőre; tedd erre a' medgyenek felét; rakj ismét tésztát, erre medgyet, 's végre a' hátra lévő tésztával befedvén, tedd meleg helyre, hogy megkeljen; előbb mint sem kemenczében tennéd kend meg tojás' fejjével, hintsd meg tört czukorral, és süsd meg szépen.

1133. Kevert medgyes kalács.

Törj össze apróra fertály font hámozott mandolát, 's ugyan annyi czukrot; tedd medenczébe, négy lat vajás szarvas morzsával, mellyet jó tejsűrűvel megnedvesítettél, 's egy citromnak apróra vagdalt héjjával együtt, 's keverd fél óráig; keverés közben adj hozzá két egész tojást

's négy tojás' sárgáját; verj végre négy tojás' fejeéréből merevény havat, 's keverd a' többi közé; kenj meg egy formát vajjal, hintsd meg finom zsemlye morzsával, töltsd reá a' tésztának harmad részét, rakj egy sor czúkkal fojtott medgyet; adj erre tésztát, erre meg medgyet, 's végre a' tésztának hátra lévő részével befedvén süsd meg szépen, borítsd ki tálra, de vigyázva, hogy szét ne omoljek a' kalács; hintsd meg czúkkal, 's add fel az asztalra.

1134. Medgyes kalács más módra.

Dörzsölj el négy lát vajat habzásig üsd bele lassankint nyolcz jól elhabart tojás' sárgáját; adj hozzá nyolcz lat apróra tört mandolát, ugyan annyi finomra tört czukrot, 's négy tojás fejeérének a' havát; keverd mind ezt egy óráig; azután habarj bele lassankint két lat finom vajas szarvas morzsát, 's végre keverj el vele hirtelen egy font érett fris medgyet. Kenj meg egy torta táblát vajjal, hintsd meg finom szarvas morzsával, töltsd bele a' feljebbieket, és süsd fél óráig.

1135. Rác kalács, vagy Bitta.

Vágj össze apróra a' vágó késsel fél font hámozott mandolát; szedd ki a' magját fél font malozsának 's vagdald hosszukásra; végy továbbá fertály font apró szőlőt; ugyan annyi tört czukrot, egy citromnak összeaprított héjját, 's egy kis tört fahéjat és új fűszert, keverd mind ezeket jól össze; csinálj olyan tésztát, mint az 1129 dik szám alatt, 's épen úgy bánj vele, mint ott; midőn már kinyújtottad és megtöltötted a' tésztát, 's a' kalács a' tojás' fejeérével való megkenésig készen van, vagdald által a' kalácsot éles késsel hajó formán, és süsd meg kemenczében gyenge melegnél; mihelyt megsült, vedd ki azonnal a' tálból, mert más-képp puha lenne, 's szép formájából sokat vesztene; vágd a' hajó formákat egészen által 's ki, rakd a' tálra

csinosan dupla csillagformában, 's hintsd meg cukorral. Hidegen is feladhatod.

1136. Diós kalács.

Vegyíts össze három fertály font jól megtisztított 's megtört diót egy lat fahéjjal, fél lat szekefüvel 's két citromnak apróra vagdalt héjjával; tégy tizenkét lat cukrot rézlábasba, önts reá egy ivó pohár vizet, 's főzd addig, míg a' cukor egészen el nem olvadt; tedd bele a' feljebbieket, 's hagyd a' tűzön, hogy a' dió jól áltázzék, 's az egész sűrű masszává legyen. Idő közben csinálj porhanyó tésztát, mint 100¹/₂-dik szám alatt, oszd el két részre, 's nyútsd ki késfoknyi vastagságúra, tedd a' megkívántató táltra, kend meg a' kész töltelékkel hüvelyk újjnyi magasságra, hintsd meg feljül tizenkét lat kifejtett malozsával, fedd be a' tésztának másik levelével, nyomd össze a' széléin, kend meg tojás' fejérével, és süsd meg; de csak addig hagyd a' kemenczében, míg a' tészta ropogósra sül, töltelékje pedig k' nem száradt. Épen így készíthetsz mandola kalácsot is; de itt nem szabad a' mandolát meghámozni, hanem héjjával együtt kell megtörni. Ezen tésztás ételnek, jó íze mellett, az az elsőse is van, hogy sokáig el lehet tartani.

1137. Metélt kalács.

Végy fél font hámozott mandolát; felét törd meg apróra 's nedvesítsd meg citrom lével; a' másik felét pedig vagdald el hosszukásra; tégy medenczébe tizenkét lat tört cukrot, az apróra tört mandolával 's hat tojás' sárgájával együtt, 's habard együtt fél óráig. Keverd közibe három tojás' fejérének merevény havát, csinálj azután egy egész tojásból, egy tojás' sárgájából, s egy kevés cukorból és lisztből metéltet, süsd meg zsirban sárgásra, tördeld el rövidre, 's keverd a' hosszukásra metélt mandolával együtt a' többi közé; adj neki fahéj és citromhéj szagot, 's vegyítsd jól össze. Kenj meg egy

lapos rézlábast egy kis vajjal, béleld ki a' rézlábast olyan vajas tésztával; a' millyen a' 1001-dik szám alatt foglaltatik, mellyet késfoknyi vastagságura kinyújtván; tedd bele a' vegyítéket, fedd be kerek tábla formára metszett vajas tésztával, és süsd meg szép lassan; borítsd ki azután tátra, 's meghintvén czúkkal add fel az asztalra.

1138. Gyümölcsös kalács.

Csinálj porhanyó tésztát félfont vajból, mint az 1001-dik szám alatt, nyújtsd ki késfoknyi vastagságura, tedd az e' végre használandó lapos tálon kemenczébe, és süsd meg jól; tégy azután aunyi friss medgyet reá, hogy a' fenekét egészen ellepje, hintsd meg tört czúkkal, és süsd meg jól. Jól megsülvén a' tészta végy egy messzely jó téjsűrűt, fél messzely friss téjfelt, két egész tojást, öt tojás' sárgáját, és fertály font tört czukrot, habard el mind ezt jól, töltsd felét a' kalácsra, tedd újra a' kemenczébe, hogy összeálljon; midőn már összeállott, öntsd reá a' maszszának másik felét is, tedd ismét a' kemenczébe, 's hagyd benne addig, míg merevén ynem lesz. Szükség megjegyezni, hogy a' tésztát jól 's ropogósra kell megsütni, előbb hogy sem a' maszszát reá öntenéd, ne hogy szalonnás legyen. Épen így kell a' sárga vagy őszi barackos 's a' málnabogyós kalácsot is készíteni. Meghámozván a' sárga vagy őszi barackot, vágd a' közepén ketté, rakd meg vele a' tésztát, 's megczukrozván süsd meg. Megsülvén, a' feljebbi maszszát öntsd reá.

1139. Riskása pite sonkával.

Főzd meg a' riskását, mint a' meridonhoz szokás; tejben, adj hozzá 1 font irós vajat, négy tojásszárat, 2 font puhára megfőzött és apróra vágott sódort keverd össze jól, sózd meg, rakd zsírral megkent tepsibe és süsd meg.

1140 Burgonya pite.

Meghámozván a' sült burgonyát, törd át szitán, sodorj el $\frac{1}{4}$ font irós vaját hat tojásszékkel együtt, e' tojásoknak feijérét pedig verd habbá, 's ezt is a' vaj közé elegyítván keverd közé a' burgonyát; ezután tedd a' keveréket egy zsíros serpenyőbe, és süsd meg mind két oldalán világos barnára.

1141. Agyvelő pite.

Lereszelvén a' zsemlyének héját, sseletekre vágott bélét tedd rézlábasba, 's egy meszely tejet öntvén reá, áztasd egy óraig, azután állítsd pártüz fölé 's szünetlen kavarás közben főzd péppé, és hűtsd-meg; az alatt sodorj el hat lat irós vaját, add bele a' meghült zsemlyepépet a' sósvízben megfőtt, hártájától, erecskéitől megtisztított és apróra vágott agyvelőt, keverj közé külön külön 8 tojásszékkel, és 3 tojásnak hóvá vert feijérét; kenj meg egy tepsit zsírral, a' kevertet add bele és süsd meg.

1142. Májas pite.

Apríts össze két bárány máját kevés csontvelővel együtt; áztasd meg egy zsemlyének bélét 's ujan nyomván tedd félre; sodorj el 3 lat irós vaját habzásig, adj bele három tojásszékkel, a' vagdaltat, áztatott zsemlyét, zsemlye morzsát, sót, borsot, szerecsendióvirágot, keverd jól össze, töltsd az egészet vajjal kikent tepsibe, és süsd meg.

1143. Rák pite.

Végý $\frac{1}{4}$ font főtt borjúhúst, reszeld le egy zsemlyének héját, bélét áztasd téjbe 's nyomd ki ismét; végý ugyan annyi csontvelőt és rákfarkat, mennyi a' hus, vágd össze mind ezt jó apróra és sózd meg; sodorj el darabka rákvaját habzásig, add bele a' vágottat, üss fölé két egész tojást, és szerecsendióvirágot hintvén reá, keverd el jól; azután tedd egy vajjal megkent tepsibe és süsd meg.

1144. Káposzta pite.

Hasogass szét négy fej ökölnyi nagyságú olasz káposztát, és torzsáját kivetvén főzd meg sósvízben jó puhára, levét szürd le, a' káposztát pedig apróra vágva törd keresztül szitán; sodorj el $\frac{1}{4}$ font irós vaját, adj hozzá 6 tojásszéket, négy tojás fejeiréből vert havat, végre az áttört káposztát, keverd el jól, 's hogy még sűrűbb legyen, zsemlye morzsát is adhatsz hozzá; azután tedd vajjal megkent tepsibe, és szép barna pirosra sütvén add fel az asztalra.

1145. Turós lepény.

Készíts pastétomnak való porhanyó tésztát, nyujtsd ki azt két késfoknyi vastagra 's tedd lapos réz vagy bádogg tálra; sodorj el habzásig négy lat irós vaját, keverj közé egy egész tojást 's háromnak székét, egy jó marok reszelt turót, fél meszely jó sűrű tejfelt, sózd meg keveset, keverd jól össze 's kend az egész keveréket egyenlő vastagságban a' tésztára, melynek széleit ujjnyi szélességben felkell hajtani, tedd kemenczébe és süsd meg. Midőn kiszült, olvasz fel egy csészényi forró édes tejben darabka czukrot, 's öntsd a' turóra, tedd ismét kemenczébe, hogy ezt beigya. Ha akarod kaprot is adhatsz a' turó közé.

1146. Medgyes lepény.

Hajtsd fel a' kinyujtott és pléh táblára alkalmazott porhanyó tésztának széleit minden részről ujjnyira; végig szép érett medgyet, és magvát kihányván, levét mennyire lehet leszűrvé; rakd a' tésztára, hintsd meg czukorral és fahéjjal, kend meg a' felhajtott tészta karimáját elsodort tojással, és süsd meg szépen; midőn megsült hints rá ismét czukrot, fahéjat, 's darabold el szépen.

1147. Többször sült lepény.

Nyujtsd ki a' jó porhanyó tésztát ujjnyi vastagra, tedd lapos tálra, szurkáld meg villával hogy sütés köz-

ben föl ne puffadjon, vedd kemenczébe és süsd meg félig; azután rakj rá annyi nyers medgyet, hogy egészen beborítsa, hintsd meg vastagon porrá zuzott cukorral és süsd meg szépen; mikor a' tézta már kisült, habarj egy itcze tejszinbe $\frac{1}{4}$ font apró cukrot, nyolcz tojásszéket, állítsd pártüz fölé és kavard mind addig, míg sürüdni nem kezd; ennek felét a' medgy fölé öntvén, tedd vissza ismét kemenczébe, 's ha ez is eléggé megsűrődött, vedd ki, hűtsd meg, 's földarabolván add az asztalra. Medgy helyett barackot vagy málnát is vehetsz.

1148. Angol béles.

Sodorj el 1 font írósvajjat, keverj bele 1 font cukrot 10 tojásszéket, apródonként egy fontot a' legjobb lisztből, egy késhegyni finomra tört fűszert, $\frac{1}{4}$ font jól megtisztított aprószőlőt, $\frac{1}{4}$ font meghámozott 's apróra vágott mandolát, ugyan annyi vékonyra metélt pisztacziát, cukros citromhéjat, fél meszely rumot, vagy arakot, végre 11 tojásnak kemény habbá vert fejejét; mind ezt jól elvegyitvén, oszd három részre; egyik részt tedd egy írósvajjal megkent torta formába, erre rakj egy sor barack, medgy, vagy hár miféle gyümölcs marmeládot, erre ismét a' tésztának másik részét, 's valami marmeládot vagy turót, végre a' tésztának utolsó harmadát; tedd kemenczébe, 's egy két óráig langyosan fűtött kemenczében sütvén, cukorral és porrá zuzott fahéjjal vagy vaniliával meghintve, add fel asztalra.

1149. Menyekzős béles.

Végy négy font finom lisztet, 4 font friss írósvajjat, 2 font cukrot; törj-meg $\frac{1}{2}$ lat szereckendiót, és szitáld meg, 's adj minden font liszthez 8 tojást; forrázz le 4 font aprószőlőt, tisztítsd meg szépen, és szárítsd meg tűznél, hámozz meg 1 font édes mandolát 's metéld hosszukásra; végy 1 font cukros citromhéjat, ugyan

annyi cukros narancshéjat 's fél meszely jó égett bort, keverd össze a' cukrot az írók vajjal, melyet habzásig elsodortál, verd hová négy tojáshoz fejérét 's vegyítsd hasonlólag az írók vajközé, sodord el a' tojást, 's keverd a' liszttel és szerezcsendióval együtt a' többihez; végre hozzá adván az égett bort, mandolát és aprószólót, jól elvegyítve töltsd a' vajjal megkent sütő formába, úgy, hogy háromszor változó sorokban jöjjön pisztácia és cukros holmik a' tészta fölé, magában értetődően, hogy felül tésztának kell jöni; midőn belesed eléggé megkelt, adj fölé vajas papirost és mérsékelt melegű kemenczében süsd meg három óráig.

1150. Burgonya pogácsa.

Sodorj el egy darab írók vajat habzásig; hámozz meg 8 főtt burgonyát, reszeld meg szép apróra 's az írók vajhoz adván vegyítsd közé jól, végre még 8 tojást, kevés szerezcsendióvirágot, elegendő cukrot, apróra vágott citromhéjat, finomra zuzott édes mandolát 's kevés zsemlye morzsát vegyítvén hozzá, formáld pogácsáknak fánkossal kiszaggatván, és süsd meg kemenczében.

1151. Közönséges édes pogácsa.

Keverj össze jól 3 font lisztet, 1 font írók vajat, $\frac{1}{4}$ font cukrot, 6 tojást, egy lat kömény magot, egy pohár édes bort, vagy ha szükséges többet is, gyurd össze jól, formáld belőle pogácsákat és süsd meg.

1152. Tejszínes pogácsa.

Keverj másfél font finom buza liszt közé egy font apróra szaggatott írók vajat, egy meszely jó tejszínt, hat lat apró cukrot, gyurd meg tésztának 's későfoknyi vastagságú pogácsákat készítvén belőle kend meg tojással, hintsd be apróra vágott mandolával, apró cukorral, finomra törött fahéjjal, apróra metélt citromhéjjal és süsd meg,

1153 Riskása pogácsa.

Megfőzvéⁿ $\frac{1}{4}$ font riskását édes^l tejben jó sűrűre, adj hozzá egy meszely tejszint, négy tojást, elegendő apró czukrot kevés porrá zuzott fahéjat és szerecsendiót, $\frac{1}{4}$ font leforrázott 's kiszemelt apró szőlőt, kevés sót és annyi lisztet, hogy sűrű tészta legyen belőle, és ezt jól össze gyurván, formálj belőle pogácsákat, süsd meg kevés forró vajban, hintsd meg porrá zuzott cukorral 's add azon melegen az asztalra.

1154. Portugali pogácsa.

Apróra zuzván egy font czukrot, keverd össze egy font meghámozott 's apróra törött mandolával; sodorj el 1 font irós vajat 's vegyitsd el jól a' cukorral és mandolával; adj hozzá két kalán rózsavizet, ugyan annyi aszszőlő bort, 10 jól elsodort tojást, $\frac{1}{2}$ kiszemelt aprószőlőt, keverd el jól, gyurd meg tésztának, és pogácsákat formálván belőle süsd meg vajjal bekent tepsiben.

1155. Királyi pogácsa.

Egy font irós vajat habzásig sodorván adj hozzá 1 font porrá zuzott czukrot, néhány tojásnak kemény hová vert fejrét, 8 tojásnak fél óráig sodort sárgáját 's keverd el jól; azután egy font finom lisztet vegyitvén köz^e fél font kiszemelt aprószőlővel, malozsával, apróra zuzott szerecsendió, szerecsendióvirág 's fahéjjal együtt, formálj belőle kis pogácsákat, és zsirral megkent tepsibe rakván, hintsd be cukorral, tedd kementzébe és süsd meg.

1156. Mandola pogácsa.

Törj meg apróra 1 font meghámozott 's megforralt édes mandolát 's négy lat keserű mandolát, adj hozzá kevés narancsvizet, fél font porrá zuzott czukrot, négy tojásszéket, négy egész tojást, egy citromnak nedvét

's egynek cukorral ledörzsölt héját, keverd össze jól, gyurd meg tésztának, formálj belőle pogácsákat és süsd meg.

R é t e s e k.

1157. Csokoládés rétes.

Csinálj rétes tésztát, mint a' 1492-dik szám alatt, nyújtsd el a' tésztát vékonyra, 's hagyd megszáradni, reszelj el három szelet csokoládét, vagdalj el vékonyra fertály font hámozott mandolát, öntözd meg a' tésztát egynéhány kanál olvasztott vajjal, hintsd meg a' csokoládéval 's a' mandolával, önts reá öt kanál jó tejsűrűt, tekergesd össze, önts serpenyőbe jó tejsűrűt egy hüvelyknyi magasságra, tedd bele a' rétest, rakj alól feljúl pártüzet, és süsd meg szép ropogásra.

1158. Czitronát rétes.

Végy egy ittze finom lisztet, egy egész tojást 's egy tojás' sárgáját, négy lat vajat, egy kis söt, 's csinálj téjjel rétes tésztát, gyurd meg jól, 's hagyd egy ideig állani, törj össze nagyában fél font mandolát, nedvesítsd meg egy czitromnak a' levével, aprítsd össze a' héjját, törj össze fertály font cukrot, vegyítsd össze mind ezt jól, három lat szeletekre metélt pisztáczzal 's hat lat czúrozott czitrommal: nyújtsd el a' tésztát vékonyra, kend meg olvasztott vajjal, hintsd reá a' tölteléket egyenlően, tekergesd össze; kenj meg egy torta táblát vajjal, tedd reá a' rétest, kend meg egy kevésbé olvasztott vajjal, hintsd be tört cukorral, és süsd meg szépen a' kemencében.

1159. Rákos rétes.

Fejtsd ki negyven ráknak a' farkát és ollójit, vagdald össze nagyában, reszelj el egy vajas szarvast mor-

zsává, nedvesítsd meg jó tejsűrűvel, dörzsölj el egy darab rákvajat habzásig, habarj bele egy egész tojást 's két tojás sárgáját; add bele a' megnedvesített morzsát, 's az összeaprított rákfarkakat, négy vagy öt kanál friss téjfellet együtt, 's keverd el jól. Csinálj rétes tésztát, mint a' 1166-dik szám alatt, nyútsd el vékonyra, 's hagyd egy kévéssé megszáradni; önts meg egy kis olvasztott rákvajjal, kend a' töltelékkel a' tésztára, öntözd meg, ha szükséges, még egy kis téjfellet, 's vigyázz, hogy belől az egész jó nedves legyen; tekergesd össze a' tésztát gyengén, 's kend meg feljül olvasztott rákvajjal. Azon serpenyőnek, mellyen a' rétest sütöd, laposnak kell lennie; önts bele egy újjnyi magasságra jó tejsűrűt, forrald fel, tedd bele a' rétest, rakj alól feljül pártüzet, és süsd meg szépen.

1160. Téjfeles rétes.

Csinálj közönséges rétes tésztát, nyútsd ki vékonyra, 's szárítsd fertály óráig; dörzsölj el hat lat vaját négy tojás sárgájával habzásig, habarj közibe fél megszely téjfelt. 's kend meg vele a' kinyújtott tésztát; apríts össze nagyában fertály font malozsát, hat lat apró szőlőt, 's hat lat mandolát, keverd össze négy lat tört czúkorral, 's hintsd be vele a' tésztát, de úgy, hogy a' tészta egy arasznyira üresen maradjon; tekergesd össze gyengén, kend meg jóla' rézlábast vagy serpenyőt vajjal, 's a' rétest is feljül; rakj alól feljül pártüzet, de alól csak keveset; és süsd meg lassan.

1161. Tirol rétes.

Csinálj vajas tésztát, mint a' 1001-dik szám alatt, nyútsd ki jobban hosszában mint szélében. úgy mint a' metélt tésztát szokás; törj össze apróra fél font hámozott mandolát, 's ugyan annyi czúkrot, aprítsd el egy narancsnak vagy citromnak a' héjját; tedd mind ezt medenczébe, adj hozzá két egész tojást és négy tojás'

sárgáját, keverd fél óráig, hogy jó habos legyen; tedd a' vajás tésztára; kend el késsel, hintsd be két lat aprított czukros citrommal, tekergesd össze a' rétest tojás' fejjével, és süsd tartós forróságban.

1162. Szilvás rétes.

Csinálj rétes tésztát, mint 1167-dik szám alatt. Végy harminczöt érett és friss szilvát, vagdald el a' héjjával együtt vékony gyűrűkre, törj meg négy lat mandolát, hat lat czukrot 's egy kis fahéjat; aprítsd össze egy citromnak a' héjját, 's egy vajas szarvast reszelj el morzsává. Azután nyujtsd el vékonyra a' tésztát, kend meg olvasztott vajjal, 's egy kis téjjel, hintsd reá a' szilvát 's a' többit is; tekergesd össze gyengén; tedd vajjal kent serpenyőbe, kend meg feljül vajjal, rakj alól feljül pártüzet, és süsd meg szépen; megsülvén, czúkkal behintve add fel az asztalra.

1163. Riskása rétes.

Csinálj olyan tésztát, mint az 1001-dik szám alatt, főzz meg fertály font riskását egy ittze tejben jó puhára, dörzsölj el fertály font vajat habzásig; habarj bele öt tojás' sárgáját 's három tojás fejjének merevény havát; adj hozzá tört czukrot, egy kis vaníliát vagy fahéjat; keverd össze mind, 's töltsd meg vele a' kinyújtott tésztát; tekergesd azután össze, 's tedd vajjal kent serpenyőbe, önts reá fél meszszely forró téjsűrűt; rakj alól feljül pártüzet, és süsd meg szépen. Midőn az asztalra adod, hintsd meg czúkkal. Szárazan is sütheted.

1164. Mákos rétes.

Dörzsölj el fél font vajat habzásig, üss bele lassankint hat lat jól elhabart tojás' sárgáját; adj hozzá egy kanál tört czukrot; egy meszszelyvel valamivel több téjsűrűt, három kanál jó élesztőt, egy kis sót, 's egy itcze lisztet; keverd mind ezt jól össze, verd el a' tésztát

finomra, 's hagyj egy kevéssé kelni. Töltelékeknek végy fél meszszelet tisztított mézet, egy itcze apróra tört mákot; keverd össze 's tedd gyenge pártüze; adj hozzá annyi tejet, hogy kenni lehessen, továbbá egy kis darab vaját, apróra tört vaniliát, 's aprított citrom héját; ha már elég puha, tedd félre, 's hagyj meghűlni. Tedd a' tésztát lisztel meghintett deszkára, nyújtsd el két késfoknyi vastagságúra, kend reá a' töltelékkel késfoknyi vastagságra; tekergesd össze a' rétest, tedd vajjal kent torta táblára, hagyj még egyszer jól megkelni, azután pedig süsd meg tartós forróságban.

1165. Finom élesztős rétes.

E' végre élesztős tésztát készíts e'képpen; dörzsölj el fertály font vaját, hogy jól habozzék; habarj bele hat tojás' sárgáját; keverj közibe fél meszszelet édes tejfelt, két kanál jó élesztőt, két kanál tört czúkrót, 's egy kis sót; végy azután annyi lisztet, hogy a' tészta pástétom csináláshoz jó lenne, nyújtsd el egy újjnyi vastagságúra, töltsd meg aprított mandolával, czúkrós citrommal, malozsával, mellynek a' magját kiszedted, 's apró szőlővel; tekergesd össze, tedd vajjal kent torta táblára, hagyj megkelni meleg helyen, 's süsd meg szépen.

1166. Krumpli rétes.

Reszelj el tíz lat lisztes krumplit, dörzsölj el fertály font vaját habzásig, tedd bele a' krumplit, habard el jól nyolcz tojás' sárgájával, négy lat apróra tört mandolával, hat lat tört czúkkal, egy citromnak apróra vagdalt héjjával, 's hat tojás' fehérének havával — fél óráig. Csinálj rétes tésztát, mint a' 1167-dik szám alatt, nyújtsd el a' tésztát vékonyra, tedd reá a' töltelékkel, kend el késfoknyi vastagságra, tekergesd össze gyengén, kend meg vajjal, tedd kemenczébe, és süsd meg szépen. De meg kell jegyezni, hogy ezen rétest nihelyt megsűl azonnal fel kell adni, hogy össze ne omolják.

1167. Almás rétes.

Csinálj közönséges rétes tésztát, csak azzal a' különbséggel, hogy egy tojásnyi nagyságú darab vaját végy hozzá, 's minekutánna jól meggyúrtad, takard be meleg kendővel vagy medenczével, 's hagyd egy ideig állani. Végy négy nagy pórhanyó savanyús almát, hámozd meg és szeld fel, törj össze nagyában fertály font hámozott mandolát; vagdalj el hosszában fertály font magjaiból kifejtett apró szőlőt; aprítsd össze egy citromnak a' héjját; törj meg négy lat czukrot, 's reszelj el egy vajas szarvast finom morzsává; nyújtsd ki vékonyra a' tésztát; kend meg olvasztott vajjal, hintsd reá az almát egyenlően, azután a' mandolát, apró szőlőt, czukrot, citrom héjat és morzsát; tekergesd össze a' tésztát gyengén, kend meg vajjal, süsd meg szépen, 's cukorral meghintve add fel az aszatra.

1168. Citromos rétes.

Csinálj olyan tésztát, mint a' 1167-dik szám alatt, dörzsölj el fertály font vaját habzásig, üss bele lassankint egymás után nyolcz jól elhabart tojás' sárgáját, reszeld le fertály font czúcron két citromnak a' héjját, törd meg, 's négy tojás' fejeérének a' havával együtt keverd el a' többivel; nyújtsd ki a' tésztát olly vékonyra, a' millyenre csak lehet, kend reá késsel a' töltelékét, egyenlően tekergesd össze; 's tedd vajjal megkent torta táblára vagy serpenyőbe, kend meg vajjal, hintsd meg törtt czukorral, és süsd meg szépen. Megsülvén a' rétes, add fel egyszeriben az aszatra, mert másképp' könnyen összeomlik.

1169. Sódoros rétes.

Csinálj közönséges rétes tésztát, csak hogy egy kis vaját is végy a' tésztához, hogy porhanyó legyen; minekutánna jól meggyúrtad, takard be meleg kendővel; 's hagyd egy ideig állani. Idő közben vagdalj össze apró-

ra egy darab ösztövére sódort, nyújtad ki a' tésztát vékonyra, kend meg olvasztott vajjal; habarj el jól két egész tojást fél meszszely téjjel; öntözd meg vele a' tésztát, 's kend mindenfelé egyenlően a' tésztára, hintsd reá a' sódort, tekergesd össze gyengén, tedd vajjal kent tep-sibe, kend a' rétest olvasztott vajjal, és süsd meg szépen.

1170. Medgyes rétes.

Csinálj olyan rétes tésztát, mint az 1167-dik szám alatt; töltelékeknek végy két iteze szép érett medgyet; szedd ki a' magját, fojtsd be egy kevesse, szürd le a' levét 's hagyd meghűlni. Törj össze nagyában fertály font mandolát, törj meg fertály font czúkrót, reszelj el egy vajas szarvast morzsává, aprítsd össze egy citromnak a' héjját, 's vegyítsd ezt mind össze. Nyújtad ki a' tésztát vékonyra, kend meg olvasztott vajjal, tedd reá egyenlően a' medgyet, hintsd reá azután a' többit is, tekergesd össze gyengén, tedd vajjal torta táblára, kend meg feljúl vajjal, 's tedd a' kemenczébe.

1171. Alma, vajás tészta pántlikával.

Meghámozván a' masanczki almát, szedd ki a' belét, a' mennyire csak lehet, hogy az egész alma üres legyen, de áltlyukasztani nem szabad; ezt végezvén hámozz meg még hármat négyet, 's vagdald kockásra; apríts össze egy lat citromot, végy négy lat czúkrót, egy jó kanál sárga baraczk liktáriomot, 's egy kis vizet, tedd mind ezt rézlábasban pártüze, 's fojtsd be mind addig, még marmeláddá nem lesz; töltsd meg ezen töltelékkel a' kiürített almákat, kend meg tojás fejjével, hintsd meg czúkkal, 's fond körül esiga formán vajás tészta pántlikákkal, kend meg ezeket tojás' fejjével, és süsd meg szépen, tálald ki magasra, hintsd meg czúkkal, és tégy mind egyik fölibe szár helyett egy egy száraztól befőtt medgyet,

1172. Turós rétes.

Reszelj meg vagy morzsolj szét másfél font turót, adj hozzá 8 tojásszéket, $\frac{1}{8}$ font jól elsodort írósvaját, nyolcz lat aprószőlőt, két kalán cukrot, egy icze sűrű tejfelt, vegyítsd össze jól 's mázold a' szépen kinyújtott rétes tésztára, göngyölgesd össze gyöngéden az abrosz felemelgetése által, hajtsd össze vagy egész nagy karikának, vagy csigaformába, tedd vajjal megkent lábasba vagy tepsibe és süsd meg vagy két tűz között, vagy kemenczében szép pirosra. Nem árt, ha a' turó közékvés kaprot is vegyítesz, mert ez igen jó ízt szokott neki adni.

1173. Répás rétes.

Magtisztítván néhány válogatott fehér répát, vagdald apróra, 's levét kifacsarván főzd meg kevésbé tejben, azután szürd le 's facsard ki ismét; most olvassz el egy lábasban írósvaját vagy ludzsirt, adj bele jócskán aprított vöröshagymát, duzzaszd fel, de vigyázz, hogy meg ne sárguljon, azután add bele a' répát és párold meg, de erre is vigyázz, hogy fehér maradjon; midőn jól megpárolódott, tedd félre hűlni, 's keverj közé sót és 3 kanál törött cukrot. Ez is meglevén nyújtsd ki szépen a' rétes tésztát, öntözd meg kissé felolvasztott zsiradékkal és téjjel, a' répát mázold reá, göngyölgesd össze szépen, hajtsd csigaformákba, tedd zsirral megkent tepsibe, és fölibe kevés csipkedett írósvaját és tejfelt adván, süsd meg szép pirosra. Mindenek fölött arra vigyázz, hogy sok répát ne végy, különben rétesed lucskos lesz.

1174. Darás rétes tejben.

Pirítsd meg a' darát zsirban vagy vajban kevés apró cukorral szép barnára, azután tölts reá kevés tejszínt 's duzzaszd fel; nyújtsd ki a' rétes tésztát annak rendeszerint, a' darát hintsd reá, és megöntözvén olvasztott

rós vajjal, hintsd be apróra zuzott fahéjjal, göngyölgesd össze, hajtsd kerekbe, tedd vajjal megkent lábasba, adj a' rétes fölé is csipkedett írósvajjat, rakj alul felül tüzet 's mikor már szinte egészen megsült, tölts két itcze tejszint reá 's párold meg benne; midőn készen van, add tálba, a' tejet öntsd fölé és hintsd meg porrá zuzott cukor és fahéjjal.

1175. Káposztás rétes.

Vagdaldj egy nagy fej, vagy ha több rétest akarsz több fej káposztát is apróra miután torzsáját kivetted, sózd meg, 's egy ideig sóban hagyván állni, facsard ki; azután párold meg ludzsirban pirosra, adj hozzá kevés cukrot, egy késhegynyi fekete borsot, 4 kalán sűrű tejfelt, kevés székfűborsot, tedd félre hűlni, 's midőn kihült, add a' kinyújtott rétes tésztára, melyet előbb olvasztott vajjal és tejfellel kissé megöntöztél, hajtsd össze rétesnek, és süsd meg. Midőn asztalra adod, porrá zuzott fahéjjal vegyített cukrot is hinthetsz reá, ha akarsz.

1176. Sajtos rétes.

Sodorj el $\frac{1}{4}$ font írósvajjat habzásig, üss bele 3 tojást egészen, kettőnek székét 's adj hozzá 4 evő kalán tejfelt; ezt a' keveréket a' szépen kinyújtott rétes tésztára kenven hintsd fölé reszelt parmazani sajtot, göngyölgesd össze, hajtsd rétesnek, 's vajjal megkent tepsibe adván tölts reá egy meszely tejszint, rakj alul felül tüzet, 's párold mind addig, míg a' tej egészen el nem fő; ekkor tedd tálba, hintsd meg reszelt sajttal 's add fel.

1177. Fahéjas rétes.

Apríts össze $\frac{1}{2}$ font meghámozott mandolát szép finomra, adj hozzá másfél fertály font törött cukrot, egy lat porrá zuzott fahéjat, néhány összezuzott székfűvet, egy citromnak apróra metélt héját, $\frac{1}{8}$ font malozsát 's keverd össze jól; nyujtsd ki a' rétes tésztát olly vékony-

ra mint csak lehet, öntözd meg olvasztott írós vajjal és tejjel, de csak mérsékletten, hintsd reá a' keveréket, göngyölgesd össze, hajtsd karika formára, tedd ludzsírral megkent tepsibe, önts fölé egy kalán olvasztott írós vajat, két kalán tejfelt, tedd kemenczébe és süsd meg, midőn asztalra adod hintsd cukorral.

1178. Gyermekpépes rétes.

Csinálj egy meszely tejből 's annyi lisztből, mennyi szükséges jó sűrű gyermekpépet, de ne főzd meg egészen 's tedd félre hűlni; sodorj el $\frac{1}{4}$ font írós vajat habzásig, a' pépet közé kevervén, adj hozzá 3 tojásszéket, 3 kalán cukrot; két tojásnak hová vert fejrét, kevés apróra zuzott fahéjat, keverd mind össze, kend a' kinyújtott rétes tésztára, göngyölgesd össze, hajtsd rétesnek, és zsírral bekent tepsiben megsütvén add fel cukorral hintve az asztalra.

1179. Csontvelős rétes.

Sodorj el 6 lat finom porrá tört cukrot 6 tojásszekben habzásig, keverj közé koczkásra vágott $\frac{1}{4}$ font csontvelőt, négy lat apróra metélt cukros citromhéjat, három tojásnak hová vert fejrét, kevés sót és szerezsendióvirágot; e' keveréket kend a' szépen kinyújtott rétes tésztára, melyet előbb írós vajjal 's tejjel megöntöztél, göngyölgesd össze, hajtsd rétesnek, és ludzsírral bekent tepsibe tévén süsd meg, 's cukorral hintve add fel az asztalra.

1180. Cseresznyés rétes.

Kihányván magvát négy ícze szép érett cseresznyének, főzd be levét, melly magkivetés alkalmával kicsorogni szokott, szörp (szirop) sűrűségig, add hozzá a' cseresznyét 's párold meg; azután tedd félre hűlni, 's ez alatt kinyujtván szépen a' rétes tésztát, rakd meg a' cseresznyével, hints fölé vastagon törött cukrot,

finomra zuzott fahéfat, göngyölgesd és hajtsd össze rétesnek, tedd irós vajjal megkent tepsibe, és szép pirosra sütvén add fel czukorral hintve az asztalra.

Különféle tészta: ételek.

1181. Tészta étel almával.

Végy tizenöt masánczki almát, vagy nyolcz más nagy almát, de olyanokat, mellyek édes és lágy ízek nincsen; hámozd meg 's vagdald össze apróra; fojtsd be czukorral és egy kis borral, hogy egy kevésbé megpuhuljanak; törj meg azután négy lat hámozott mandolát, 's négy lat czukrot, apríts össze négy lat czukros citromot, reszelj el fél zsemlyét morzsává, vegyítsd mind ezt össze négy tojás' sárgájával együtt; habarj közibe négy tojás' fejjének merevény havát. Kenj meg egy rézlábast vajjal, hintsd meg finom zsemlye morzsával, töltsd bele a' habarékot, tedd kemenczébe, és süsd három fertály óráig; borítsd ki tálra, 's czukorral meghintve add fel az asztalra.

1182. Palacsinta, szilvával töltve.

Csinálj nagy meszszelely téjjel 's három tojással palacsinta tésztát; süsd meg szép vékonyan a' palacsintát; azután töltsd meg befőtt szilvával, de csak vékonyan, tekergesd össze, vágd ketté a' közepén, 's mesd le az egyenetlen végét; tégy tálra egy kis vajat és jó téjfelt; rakj a' tál' fenekére egy sor töltött palacsintát csillag formán, adj erre téjfelt, erre még újra egy sor palacsintát, 's ezt addig folytasd, míg mind el nem lesz rakva; végre még egy kis téjfelt 's egynehány apró darab vajat adj fölibe, hintsd meg finom zsemlye morzsával, rakj alól feljúl pártüzet, főzd el egy kevésbé, 's czukorral meghintve add fel az asztalra.

1183. Sült palacsinta, almával töltve.

Süss egy meszszele téjből vékony palacsintát, hámozz meg 's vagdald el vékony szeletekre porhanyósavanyús almákat, fojtsd be pártüzön, adj hozzá annyi czúkrót, hogy elég édes legyen, továbbá egy czitromnak öszveaprított héjját is; vedd el a' tűz mellől, 's hagyd meghűlni. Vagdald el hosszában négy lat hámozott mandolát 's ugyan annyi magjaiból kifejtett apró szőlőt vékonyan, 's vegyítsd öszve az almával; töltsd meg vele a' palacsintát, az az, tégy a' töltelékből mindegyik palacsintára, 's kend el rajta késsel; azután tekergesd öszve, vágd ketté a' közepén, mesd el az egyenetlen végét, mártsd tojásba, forgasd meg finom zsemlye morzsában, és süsd meg zsirban szép sárgára, hintsd meg czúkkal, 's add fel az asztalra.

1184. Palacsinta, habart mandola tésztával.

Süss mintegy tizenennyolcz palacsintát olly vékonyra, a' millyenre csak lehet; törj meg apróra fertály font hámozott mandolát, melly közt legalább tizenöt keserűnek kell lenni; aprítsd öszve egy czitromnak a' héjját; törj meg hat lat czúkrót; tedd mind ezt medenczébe, üss bele lassankint egy egész tojást 's három tojás' sárgáját, 's keverd mind addig, míg nem habzik, kend a' mandola tésztát a' palacsintára; tekergesd öszve, 's vagdald el kis újnyi hosszúságu darabokra. Kenj meg egy rézlábast vagy porcellán tálat vajjal; igazítsd reá a' palacsintákat; hogy kerekben két vagy három sorban egyenesen álljanak; tégy fazékba négy tojás' sárgáját, egy kis tört czúkrót, 's fél meszszele téjsűrűt, habard el jól 's öntsöd a' palacsinta fölibe; rakj alól feljül pártüzet, 's hagyd feljül szépen megpirulni; alól csak kevés parázsra van szükség. Éppen így lehet a' palacsintákat malozsával, apró szőlővel, magja nélkül befőtt medgyel, tört dióval, czúkkal, fa héjjal 's kifejtett malozsával is megtölteni.

1185. Piskóta laska

Dörzsölj el fél font vaját habzásig, habarj bele lassankint egymás után négy egész tojást 's négy tojás' sárgáját, adj hozzá hat kanál téjfelt, négy kalán tört czúrkrot, három kanál jó élesztőt, egy font lisztet, 's egy kis sót; csinálj ezekből tésztát, verd fel jól, nyújtsd ki egy újjnyi vastagságúra, nyomkodd ki az e' végre megkivántató formával; tedd jó zsirral megkent serpenyőbe, hagyd meleg helyen kelni, kend meg olvasztott vajjal, és süsd lassan; előbb mintsem feladnád az asztalra, tálald ki forróan; 's önts reá egy kis téjsűrűt és friss vajat melegen.

1186. Rákos kolbász.

Süss közönséges tojás laskát, melly meghűlvén, vagdald el több részekre, hogy a' kolbászok egy újjnyi hosszúságúak legyenek. Csináljtöltelékét főtt spárga fejekből, befojtott kucsma gombából, rákfarkakból, szaggatott csukából és sült májból; mind ezt jól összeaprítván, olvaszsz el egy kis rákvajat; add bele egy kevés lisztet együtt az előbbieket, fojtsd be egy kevéssé, adj hozzá egy egész tojást 's egy tojás' sárgáját, habard el jól, vedd el a' tűz mellől, 's hagyd meghűlni; kend azután késfoknyi vastagon a' vagdalt laskákra, tekergesd össze, 's tedd vajjal kent rézlábasba csinosan. Tálalás előtt fél órával habarj el jól négy tojás' sárgáját fél meszszely téjsűrűvel, öntsd ezt fölibe, 's tedd párra.

1187. Paczal, rákvajjal és téjfellet.

Csinálj metélt tésztát két tojásból, nyújtsd ki szép vékonyra, 's csinálj belőle a' fánk kerekcskével paczalokat; főzd meg sós vízben és szürd le. Olvaszsz el egy kis rákvajat, tedd bele a' paczalt, keverd jól el, 's tedd egy kevés rákvajjal megkent tálra. Űs félmeszszely téjfelbe három tojásszéket, adj hozzá négy kanál

rákvajat, habard el jól, hinta a' paczalokra koczkáson metélt rákfarkakat, öntsd reájok a' téjfelt, tedd a' háromlábú vásra; rakj alól feljúl pártüzet, és süsd fertály óráig.

1188. Franczia vajas metélt.

Tégy egy itcze finom lisztet deszkára, adj hozzá négy lat vékony szeletekre metélt vajat, dolgozd ki jól a' sodrófával, sózd meg, adj hozzá négy tojást, egy evő kanál téjfelt, egy kis bort, 's csináld meg a' tésztát, de ne keményre; gyúrd meg jól, csinálj belőle metéltet, főzd meg téjsűrűben, 's hagyd meghűlni. Dörzsölj el hét lat vajat habzásig, üss bele egymás után hét jól elhabart tojást; add bele a' metéltet, hat lat tört czúkorral és vaniliával együtt; keverd mind jól össze; kenj meg egy rézlábast vajjal, töltsd bele a' metéltet, 's tedd párra.

1189. Tésztás étel reszelt tésztából.

Csinálj két tojásból reszelt tésztát; főzd meg egy itcze téjben; ha már sűrű és jól megfőtt, vedd el a' tűz mellől, 's hagyd meghűlni. Dörzsölj el fertály font vaját habzásig; adj bele négy lat apróra tört mandolát, hét tojás' sárgáját, fertály font tört czúkrot, 's egy citromnak összeaprított héjját, keverd fél óráig, tedd azután bele a' meghült reszelt tésztát, 's négy tojás' fejérének merevény havát; keverd még egy kevéssé; kenj meg egy rézlábast vajjal; tedd bele a' vegyíték' felét töltsd meg befőtt ribizlivel, 's a' keverék másik felét fölibe adván, süsd meg szépen, és czúkorral meghintve add fel az asztalra.

1190. Gőz galuska pirítottal.

Dörzsölj el hat lat vaját habzásig; habarj bele lassankint egy egész tojást 's három tojás' sárgáját, sózd meg egy kevéssé, csak annyi lisztet vegyíts hozzá hogy könnyű galuska tésztát készíthess; töltsd ezt kolbásztöl-

többe, mellyet előbb meleg téjjel megnedvesítettél, hogy a' tészta reá ne ragadjon, 's főzd meg a' galuskákat forró téjben, mellybe czúkrót is tettél; a' tésztát késsel vágd le, mert arra kell vigyáznod, hogy a' galuskák egyenlők legyenek. Megfővén a' galuskák, szedd ki habzó kanállal, 's tedd félre; csinálj nagy meszszely téjből, egynehány kanál lisztből, 's egy kis czúkorból sűrűs gyermek kását, 's keverd mind egyre, hogy darabos ne legyen; ha már jól elfőtt, tégy egy nagy rézlábas fedőt a' három lábú vásra, rakj alája kemény pártüzet; jól átmelegedvén a' fedőnek czínes része, mellynek feljűl kell lennie, kend meg hirtelen egy darab vajjal, kenj reá egy kanál kását, hagyd egynehány pillantatig rajta, míg fenekére nem rakodik; vedd le azután széles késsel, 's csak annyit hagyj rajta, hogy vastagsága ne tegyen többet a' vastag papírosánál. Midőn már pirúlni kezd, kend meg újra vajjal, vagdald el késsel négy szegletes darabokra, tekergesd hirtelen kis újjnyi hosszúságú; 's feljűl vastag, alól pedig meghegyezett sárga répára, hogy tok formája legyen, és süsd meg, 's ezt mind addig folytasd, míg annyi tokod nem lessz, hogy vele a' tésztás ételt gazdagon megtűzdözheted. A' többi tésztából kerek lapokat csinálj, olyan nagyokat mint a' millyen a' rézlábas, mellybe rakni akarod. Melly megtörténvén, kenj meg jól egy rézlábast vajjal, tégy a' fenekére sült kerek lapot, erre egy sor galuskát, mellyre — minekutánna czúkorral, egy kis vaníliával; 's öt lat héjjastól együtt apróra tört mandolával meghintetted, — ismét egy lapot, 's így tovább, míg tele nem lesz a' rézlábas; habarj el végre fél meszszely jó téjsűrűt, vagy ha nagyobbacska a' rézlábas, valamivel többet is, egy kis czúkorral, vaníliával, és öt tojás' sárgájával, 's öntsd a' többi fölé; állítsd párra; itt három fertály óráig állván, borítsd ki, 's tűzdözd meg szép rendben a' tokokkal; ezeket pedig töltsd meg befőtt sárga baraczkal vagy ribizlivel.

Éppen e' szerint lehet a' riskását is készíteni, nevezetesen: a' tokokat 's a' kerek lapokat éppen így süsd meg; a' riskását főzd meg téjben; adj hozzá hat lőt hámozott 's apróra tört mandolát, és annyi czukrot, hogy elég legyen; megpuhulván a' riskása, hűtsd meg; dörzsölj el négy lat vaját habzásig, 's add bele a' riskását; fertály font riskására négy egész tojást és két tojás' sárgáját végy, 's lassankint habard bele; végre a' négy tojás' fejeérének merevény havát is keverd közibe. Kend meg a' rézlábast vajjal, tégy a' fenekére egy kerek lapot, erre egy sor riskását, erre meg egy kevés befőtt sárga baraczkot, azután újra kerek lapot és riskását, míg minden bele nem lesz rakva; tedd párra, hagyd ott egy óráig fornni; Tálaláskor borítsd ki; tégy a' tál' fenekére vízzel és egy kis citrom lével megritkított, 's a' tűzön meghígított sárga baraczk liktáriomot; a' kiborított tészta ételt tüzdözd meg tokokkal. Ezen ételnek igen szép színe van, 's az íze is igen jó.

1191. Téjfeles galuska, rákfarkakkal.

Dörzsölj el négy lat vaját habzásig, üss bele lassankint négy tojást, adj hozzá négy kalán téjfelt, egy kis sót, 's annyi lisztet hogy éppen elég kemény legyen. Forralj fel egy ittze tejet, rakd bele a' galuskákat evő kanállal, 's főzd meg; azután szedd ki, tedd egy kis vajjal megkent táltra, adj közibe rákfarkakat, czúkrót, 's egy kis téjfelt; rakd meg feljül csínosan rákfarkakkal; rakj alól feljül pártüzet, hogy széppirított is legyen rajta.

1192. Barnított galuska, téjben.

Dörzsölj el négy lat vaját habzásig; habarj bele lassankint két egész tojást, 's három tojás' sárgáját; sózd meg, 's adj hozzá annyi lisztet, a' mennyi szükséges hogy a' tészta összeálljon, mellynek azomban nem szabad keménynek lenni; forralj fel egy ittze téjsűrűt, adj

hozzá egy kis czúkrót, 's rakd bele az egyforma nagyságú galuskákat evő kanállal. Szedd kia' megfőtt galuskákat, tedd mély porcelán tála vagy rézlábasba; tégy egy bögrébenégy tojás' sárgáját, egy kis tört czúkrót és vaníliát, add hozzá a' tejsűrűt, habard el jól, 's öntsd a' galuskára; rakj alól kevesebb, feljül pedig több pártüzet, hogy a' galuska megbarnuljon, a' tejsűrű pedig sűrűvé főjjon: végre meghintvén czúkkal add fel az asztalra tálban vagy rézlábasban.

1193. Felpuffadt téjfeles galuska.

Habarj el jól egy meszszyel téjfelt hat egész tojással, 's fél fontnál valamivel több lisztel, sózd meg, 's csinálj galuska tésztát; forralj fel két itcze tejet serpenyőben, szaggasd bele evő kanállal a' galuskákat, 's főzd meg benne; szedd ki kanállal, hogy egészek maradjanak; kenj meg egy tálat vajjal, hintsd meg finom zsemlye morzsával, add reá a' galuskákat, hintsd meg feljül újra zsemlye morzsával, öntözd meg olvasztott vajjal; rakj alól feljül pártüzet, és hagyd szépen megsárgulni. Meghintvén czúkkal, add fel az asztalra.

1194. Fasiozott metélt.

Forralj fel három meszszyel tejet serpenyőben; csinálj három tojásból rövid metéltet, főzd meg forró téjben, 's hűtsd meg. Kenj meg egy tálat téjfellel. rakj bele egynehány darab rákvajat, 's aprított rákfarkakat; dörzsölj el egy kevéssé fél tojásnyi nagyságú darab rákvajat, keverj közibe rákfarkakkal együtt egy téjbe áztatott zsemlye belet, tedd a' metéltnek felét a' tála; add reá a' keveréket, erre pedig a' metéltnek másik felét, tégy reá ismét egy kis rákvajat, rakj alól feljül pártüzet, és süsd meg szépen. Megsülvén, hintsd be czúkkal, 's add fel az asztalra.

1195. Dörzsölt metélt fáncczli.

Csinálj három meszszelet lisztből metélt tésztát, nyújtsd ki vékonyra, 's metélj belőle rövid és egyenlő metéltet: főzd meg sós vízben, zsírozd meg egy kis vajjal, dörzsölj el fél font vaját habzásig, add bele tíz tojás' sárgáját jól elhabarva, továbbá a' metéltet, és anny; cukrot, hogy elég édes legyen, 's végre öt tojás' fejé-
rének merevény havát; vegyítsd mind ezt jól össze; kenj meg egy rézlábast vajjal, hintsd be finom zsemlye morzsával; tedd bele a' dörzsölt metéltnek felét; töltsd meg sárga barackk liktáriommal, 's add reá a' metéltnek másik részét; rakj alól feljül pártüzet, vagy pedig a' kemenczében süsd meg lassan; borítsd ki tálra, 's csúkorral meghintve add fel az asztalra.

1196. Metélt fáncczli.

Csinálj egy nagy meszszelet lisztből, egy egész tojásból 's két tojás' sárgájából közönséges metélt tésztát, nyújtsd ki, főzd be a' belőle készült széles metéltet három meszszelet forró téjsűrűben, hat lat apóra tört mandolával, csúkorral 's egy kis vaniliával együtt, 's főzd addig, míg a' tej egészen be nem főtt. Tedd azután vajjal kent bádogra, kend széljel egy újjnyi vastagságra, 's hagyd meghűlni; ekkor pedig borítsd ki valamelly meglisztezett deszkára, szurkálj belőle fánk szuróval apró fánkokat; mártsd ezeket tojásba, forgasd meg felelisztben 's fele zsemlye morzsában, és süsd meg zsírban szép sárgára; midőn feladod az asztalra, hintsd meg csúkorral és vaniliával.

1197. Riskása lepény vajas tésztában.

Főzz meg fertály font riskását egy itcze jó tejben, adj hozzá öt lat tört mandolát, főzd ezt is egy keves-
sé. 's ha már puha a' riskása, vedd el a' tűz mellől, 's hagyd meghűlni. Dörzsölj el egy darab vaját habzásig,

tedd bele a' riskását, reszelj el hat lat czúkröt egy narancsnak a' héjján, add ezen czukrot is a' többihez, habard el, 's adj hozzá habarás közben egy egész tojást, és végy tojás' sárgáját. Csinálj vajas tésztát, mint az 1000-dik szám alatt, nyújtsd ki, mint valamelly metélt tésztát; végy apró hosszukás és lapos formákat, béleld ki vajas tésztával szép simán, hogy semmi ránczot se vessen; tégy mind egyikbe a' riskásából, fedd be tésztával, és süsd meg szépen.

1198. Kereszt rakás.

Végy vajas szarvasokat, vagdald fél hosszukás darabokra, 's nedvesítsd meg téjsűrűvel; kenj meg egy porcelán lábast vajjal, rakj egy sor áztatott szarvast, hintsd be aprított mandolával, malozsával, apró szőlővel, tört czúkorral és vaniliával; rakj ismét egy sor áztatott szarvast, 's hintsd meg a' feljebbiekkel; 's így tovább, míg a' lábas tele nem lesz; azután habarj el fél meszszely jó téjsűrűt három tojás' sárgájával, ezútkorral és vaniliával, 's öntsd a' rakás fölibe; rakj alól feljül pártüzet, és süsd meg szépen.

1199. Sódoros paczal.

Süss palacsintákat, válaszd ki a' legnagyobbak 's legszebbek közül ötöt; kenj meg jól egy formát vajjal, hintsd be finom zsemlye morzsával, 's béleld ki jól a' palacsintával; a' többi palacsintát vagdald el nagy kockákra; aprítsd össze fél font ösztövért sódort, keverd össze az elvagdalt palacsintákkal és fél meszszely jó téjjel; töltsd a' kibélelt formába, fedd be palacsintával, és süsd meg hirtelen, hogy kívül szép barna legyen, de belül ki ne száradjon.

1200. Sódoros paczal más módra.

Csinálj tojás' sárgájából merevény metélt tésztát, nyújtsd ki olly vékonyra, a' millyenre csak lehet, hagyd

egy kevéssé száradni, metélj belőle nagy paczalokat, főzd meg sós vízben, szürd le, 's öblögesd meg hideg vízben; olvasz el egy jókora tojásnyi nagyságú darab vaját, tedd bele a' paczalt, fél font összeaprított ösztövére sódot, 's fél meszszelynél valamivel több friss téjfelt; bélelj ki egy rézlábast vagy formát porhanyó tésztával, mellyet olly vékonyra kell kinyújtani, mint a' közönséges metélt tésztát, töltsd bele a' sódoros paczalt, fedd be feljül tésztával, és süsd meg hirtelen.

1201. Riskása pruzinka.

Tisztíts és moss meg fél font riskását, főzd meg két itcze téjben nem igen puhára; dörzsölj el három tojásnyi nagyságú darab vaját habzásig, habarj bele lassankint négy egész tojás' sárgáját, a' meghült riskásával együtt; de már ekkor nem kell nagyon keverni, hogy a' riskása egészen maradjon; kenj meg egy serpenyőt vajjal, töltsd bele a' dörzsölt riskását; rakj alól feljül pártüzet, pirítsd meg szépen, zúzd széljel, 's csúkkal meghintve add fel az asztalra.

1202. Diós tésztás étel, almával.

Csinálj közönséges Besamelt, az az: olvaszsz el egy tojásnyi nagyságú darab vaját, tégy bele finom lisztet két pupozott kanállal, keverd jól el, töltsd fel egy nagy meszszely meleg téjjel állandó keverés közben, hogy darabos ne legyen, 's egyre kevervén; hagyd jól elfőni, azután pedig meghűlni. Meghűlvén, tedd medenczébe, két marok tört dióval, három marok kockákra metélt masánczki almával, annyi csúkkal, hogy elégedes legyen, 's egy kis fahéjjal együtt; azután üsd bele lassankint kilencz tojásnak a' sárgáját, 's habard mind addig míg nem habzik. Verj végre hat tojás' feijéből merevény havat, keverd gyengén közibe, kend meg jól a' formát zsirral, töltsd meg, 's állítsd egy órára párba.

1203. Tót pudding.

Szeld le a' zsemlyét vékonyra, azután rakd vajjal megkent formába vagy lábasba meghintvén minden rétvét apró szőlővel és malozsával; valahány a' zsemlye ugyan annyi tojást üss fazékba, 's habard el jól; végy hozzá két annyi tejet; töltsd fel a' zsemlye szeleteket; süsd meg kemenczében, vagy főzd meg gőzben, 's add fel vagy szárazon, vagy zaufával leöntve.

1204. Tarhonya.

Habarj el jól harmincz tojást egy meszszely vízzel és három lat sóval; csinálj vele tíz itcze lisztből tésztát, melyet annyira kigyurván, hogy semmi lisztes rész ne legyen benne; rostáld által ritka rostán. Ha el akarod tenni, szárítsd meg jól a' napon. Etelnek e'képpen készítsd: végy egy lat szalonnnát, olvaszd ki, tégy bele fél meszszely tarhonyát, és pergeld meg; öntsd le egy itcze forró vízzel, adj hozzá fél lat sót; hagyd egy ideig forrani, 's készen lesz ételed.

1205. Vajas laska pármái sajttal.

Gyúrj jó buza lisztből néhány tojásszékkal 's kevés vízzel, vagy csak tojás fejérével minden víz nélkül és sóval jó kemény tésztát, nyujtsd ki, és vagdald el közép szélességű laskának (laskának az alföldön a' széles metéltet nevezik) főzd ki vízben, és forró írós vajjal, azon melegében jól megöntöztvén, hints reá bőven reszelt pármái vagy más jó féle sajtot 's add fel az asztalra.

1206. Pirított tejes galuska

Főzd a' galuskát egy ideig tejszínben, adj hozzá sót, cukrot, darabka írós vaját, és hűtsd meg; azután rakd írós vajjal vagy ludzsirral vastagon megkent rézlábasba, tedd pártüz fölé és párold meg; párolás közben azonban gyakran forgasd meg fánk szedő kalánnal, hogy alul megpirult része a' többivelössze vegyüljön; midőn kitálalod hintsd meg fahéjjal vegyített apró cukorral.

1207. Burgonya sajttal és sódarral.

Reszelj meg hat burgonyát, melyet megfőztél és hámoztál, apróra; sodorj el $\frac{1}{8}$ font irós vaját habzásig, a' burgonyát add bele, 's három tojásszéket ütven hozzá önts közé még három kanál tejfölt és keverd el jól; csinálj jó galuska tésztát, vagdald el kinyújtva közép nagyságú galuskáknak, párold meg édes tejben 's adj hozzá egy darab irós vaját, apróra vagdalt sodart, reszelt parmazani sajtot és keverd össze jól; kenj meg egy tálat irós vajjal, öntözd meg tejfellel, add bele a' galuskát, kend fölé szépen az elsodort burgonyás irós vaját, öntözd meg irós vajjal melyben bőven pároltál vöröshagymát is, és süsd meg; midőn asztalra adod hints fölé reszelt parmazani sajtot.

1208. Turós galuska.

Mind a' mellett, hogy minden gazdaasszony azt hiszi magáról, hogy a' turós galuskát csak megtudja főzni, ha egyebet nem is; még is ritka tudja jól csinálni; ennek legbiztosabb módja következő: végy egy pár itcze finom buza lisztet, adj bele kevés sőt és annyi tojást, mennyi csak elégséges, hogy jó kemény tésztának lehessen a' lisztet meggyúrni, vizet nem szabad hozzá legfeljebb is egypár kalán jó bort adni; a' tökélyesen kikészített tésztát, — melynek kidolgozása jó fél órába, sőt több időbe is kerül, tedd félre pihenni; azután nyújtsd ki késfoknyi vastagságra, 's galuskának vagdalván, főzd, ki forró vízben, és szűrő kalánnal kiszedvén, tedd lábasba, melyben kiolvasztott szalonna zsír van, keverd el főző kalánnal jól, hogy minden galuska külön álljon a' másiktól. Ezután morzsolj el két font friss turót, melyet ha akarsz három tojásszékekben elhabart négy vagy öt kalánnyi tejfellel is megöntözhetsz; ezt, és friss szalonna töpörtöt keverd a' tészta közé, 's a' galuskát öntözd meg

szalonna zsirban fölmelegített tejfellel; midőn kitálalod, hintsd be csinosan turóval és töpörtővel, 's öntözd meg zsirban melegített tejfellel. Ez aztán az igazi magyaros turós galuska.

1209. Káposzta galuska.

Ennek tésztája mindenbeu úgy készül mint a' turós galuskáé, melyet midőn kifőzve forró írók vaj fölészéd-tél lábasba, hintsd meg azon módon párolt káposztával, mint a' káposztás rétes száma alatt említettük, és add fel az asztalra.

1210. Burgonya laska.

Főzz meg néhány válogatott burgonyát, és héját lehámtván reszeld meg finomra; azután tedd nyújtó deszkára, adj hozzá annyi lisztet, mennyi reszelt burgonyád van, űss bele három vagy négy tojást, keverj közét sőt, és jó kemény tésztának gyurván, miután magát kissé kipihente nyujtsd el, metéld jó széles laskának és főzd ki forró vízben; olvasz el az alatt egy lábasban írók vaját vagy ludzsirt, a' laskát add bele, és többszöri forgatás közben pirítsd meg, hogy jó ropogós legyen.

1211. Makkaroni.

Főzd meg a' makkaronit forró vízben, de csak annyira, hogy meg ne puhuljon, azután hűtsd meg hideg vízben, midőn ebből is kiveszed, tedd lábasba, öntsd le forró ludzsirral, hintsd meg só és fehér borssal, adj fölét bőven reszelt parmazani sajtot, keverd el jól 's kis ideig tűz fölött hagyván, tálald ki, és hintsd meg még egyszer sajttal.

1212. Sonkás makkaroni.

Főzd meg kissé a' makkaronit forró sósvízben, azután hideg vizet öntvén reá hűtsd meg, és főzd meg édes tejben egészen; ekkor felényire hűtvén ki, adj hozzá egy darab írók vaját, reszelt pármái sajtot, apróra vá-

gott főtt sódart, keverj közé négy tojásszéket és négy tojáshoz habbá vert fejrét, tedd vajjal bőven megkentt és zsemlye morzsával meghintett rézlábasba vagy sütd edénybe, és süsd meg.

1213. Hollandus laska.

Sodorj el egy medenczében 12 lat friss irós vaját habzásig, üss bele két tojást egészen 's hatnak sárgáját, adj hozzá egy meszely lángyos tejet, sőt, annyi buza lisztet hogy a' tésztát kidolgozni lehessen, gyurd meg, elnyujtván vágj belőle két ujjnyi széles laskákat, ezeket kend be befőzött gyümölcscsel, hintsd meg apróra metélt czukros citromhéjjal, göngyölgesd össze, főzd meg vízben; azután tedd lábasba, mellybe irós vaját 's fél meszely tejszint forraltal fel 's párold mind addig, mig levét be nem főtte, azután add-fel czukorral meghintve.

1214. Salzburgi galuska.

Önts lábasba egy meszely tejszint, adj bele egy lat irós vaját, tedd tűz fölé, és ha felforrott keverj belé annyi lisztet, mig fél sűrűségű tésztává nem lesz; azután keverj hozzá azon melegében 6 tojásszéket, három tojáshoz hóvá vert fejrét; sózd meg, adj hozzá két lat apró czukrot, kevés finom porrá zuzott vaniliát 's keverd jól össze, azután tégy ismét egy meszely tejszint a' tüzre; 's mikor felforr szaggasd bele mogyorónyi nagyságban a' tésztának a' felét; ha megfőtt, szedd ki, tedd egy táliba 's tartsd melegen, helyette pedig szaggasd a' tésztának többi részét a' tejbe 's főzd ki mint az előbbi. Ha ez is meg van, üss egy fazékba hat tojásszéket, adj hozzá kevés hideg tejszint 's azt is, mellyben a' galuskák főttek, végre czukrot és vaniliát hintvén közé habard szűttelen míg meg nem sűrűdik; ekkor önts a' galuskára;

állítad pártüz fölé egy időre, 's czukorral meghintve, add fel az asztalra.

1215. Rákvajas és tejsavas galuska.

Nyújtad el a' jó galuska tésztát vékonyra, 's a' tésztát metélő konyha sarkantyúval vagdald akár hosszúkásra, akár négy vagy három szögre, akár pedig az úgy nevezett cifra laska formára, főzd meg sós vízben, 's vizét leszűrén, tedd lábasba, mellyben rákvaját forraltál fel, ezzel összekeverén, tedd rákvajjal megkent tálba; azután üss fél meszely tejfelbe három tojásszékét; adj hozzá négy kalán rákvaját, 's habard össze, metélj el néhány rákfarkat koczkásra, hintsd a' galuska közé, öntsd rá a' habaréket, rakj alul felül tüzet, és pirítsd meg.

1216. Vizás tészta.

Ez úgy készül mint a' sódaras tészta, csak azon a' különbséggel, hogy sódar helyett vizát kell venni. Ha vizád nem volna, használhatsz süllőt vagy csukát is.

1217. Édes bélű reszelt tészta.

Készíts jó galuska tésztát, 's midőn megreszelted, terítsd elszikkadni, hogy össze ne ragadjon; ezt főzd meg édes tejben 's ha elég sűrűre főtt, tedd félre hűlni; míg ez hül, sodorj el $\frac{1}{4}$ font írósvaját habzásig, adj hozzá 4 lat finomra törött mandolát, hét tojásszékét, $\frac{1}{4}$ font finom törött czukrot, egy citromnak apróra vágott héját, keverd jól össze mintegy fél óráig, ekkor közibe vegyítvén a' kihült reszelt tésztát is, adj hozzá még négy tojásnak hóvá vert feijérét 's keverd össze az egészet jól; kenj meg most egy sütőedényt írósvajjal, add bele a' kevertnek felét, erre önts ribizke vagy barack vagy bár miféle marmeládot; add fölé a' tésztának más felét, süsd meg két tűz között szépen, és czukorral meghintve add fel az asztalra.

1218. Burgonya smóring.

Meghámozván néhány puhára főtt lisztes burgonyát, vágd vékony szeletekre; tálalás előtt mintegy fél órával piríts meg forró vajban apróra vágott vöröshagymát, 's mikor az sárgulni kezd, vedd az elkészített burgonyát is a' forró zsírba, hintsd meg sóval 's pirítsd meg lassanként, mint a' smoringot szokás, és mikor kész, add azon melegen az asztalra.

1219. Zsemlye smóring.

Koczkásra metélvén két zsemlyét, öntsd le másfél meszely édes tejjel, melybe négy tojásszékét habartál, 's midőn a' tejet jó beitta, sózd meg, keverj közé két kalán apró cukrot, $\frac{1}{4}$ font kiszemelt malozsát, ugyan annyi apró szőlőt, öntsd valami lábasban felolvasztott zsírba, és pirítsd meg rzép világos barnára.

1220. Liszt smóring.

Keverj meg néhány marok finom lisztet híg tészta-nak arányos mennyiségű tejszinnel, 8 tojásszékkel, egy meritő kalán porrá zuzott cukorral, $\frac{1}{4}$ font kiszemelt apró szőlővel, ugyan annyi magvaitól meg megtisztított malozsával 's add hozzá 6 tojásnak habbá vert fejrét; olvasz el egy lábasban ludzsirt, a' tésztát öntsd bele és többszöri felkeverés közben megsütvén, pirítsd meg, zuzd apró darabokra, 's mikor kitálalod hintsd meg czitrom cukorral, vagy törött fahéjjal vegyített cukorral.

1221. Felvert fáncli borban.

Sodorj el $\frac{1}{2}$ font irós vaját habzásig, adj hozzá langyos vízben állott hat tojást, külön külön, keverjközé sőt, két kalán cukrot, egy czitromnak cukorral le-dörzsölt héját 's $\frac{1}{4}$ font finom lisztet; e' tésztát öntsd vajjal megkentt és zsemlye morzsáva behintett sütő edénybe és süsd meg; azután tedd nagyobb edénybe, önts

reá egy icze jó bort 4 kalán czukorral, tedd langyos me-
legű kemenczébe 's egy óra mulva add fel az asztalra.

1222. Alma fánczli.

Keverj el medenczében egy marok lisztet egy me-
szely tejszinnel, üss bele hét tojást, adj hozzá sót, apró
szőlőt és malozsát mennyit akarsz, két marok koczká-
san vágott almát, kevés czukrot és fahéjat, keverd ösz-
sze jól, 's öntsd egy formába, melyet írósz vajjal meg-
kentél, süsd meg szépen és czukorral hintve add fel az
asztalra.

1223. Felpuffadt sörös tészta.

Habarj el fazékban két tojást, egy meszely tejszint,
5 kalán apró czukrot, önts reá egy meszely megforralt
sört, töltsd rézlábasba, 's tedd gyöngye tűz fölé; itt rakj
bele annyi tejes kenyeret, mely az egész sört beigya,
hanem azért még is jó leveses maradjon; sodorj el négy lat
írósz vajat habzásig, üss bele 3 egész tojást, négynek sár-
gáját, keverd el jól, a' kenyeret lassanként vegyítsd kö-
zé, 's czukrot, fahéjat és szerecsendióvirágot adván hozzá,
keverd bele még három tojáshoz hóvá vert fejjét is,
tedd vajjal megkent formába és süsd meg gőzben.

V. CZIKKELY.

Zsírban sült tészta ételek.

1224. Égő tészta.

Önts egy nagy meszely forró tejbe állandó keverés
közben egy meszszely finom lisztet, főzd be, keverd el
jól, hogy darabos ne legyen, 's midőn már leválik a'
tészta a' kanálról, tedd félre a' tűz mellől, 's hűtsd
meg. Meghűlvén a' tészta, törd össze mozsárban két

tojással együtt finomra, tedd medenczébe, sózd meg egy kevéssé, adj hozzá egy evő kanál tört czúkrót, 's habarj közibe lassankint négy tojás sárgáját; ha igen merevény volna a' tészta, még egy tojást üthetsz hozzá; ha már jól elkeverted, nyomd fecskendővel forró zsírba, és süsd meg szép világos barnára.

1225. Farsangi Fánk.

Mivel ezen fánk' tésztája leginkább csak meleg kemenczénél kel meg; azért egy általjában szükséges a' lisztet, egy nappal a' használás előtt, fűtött kemenczéhez közel tenni, hogy száraz és langy legyen. Tégy három fertály font szitált lisztet medenczébe, sózd meg, 's adj hozzá egy evő kanál tört czúkrót; végy azután fél measures langy téjsűrűt, öt tojás' sárgáját, három lat olvasztott jó vaját, és két evő kanál élesztőt, 's habard mind ezt jól össze; tégy félre a' lisztből annyit, a' mennyi megkívántatik a' fánk' elkészítéséhez. Mivel nem minden liszt' tulajdonsága egyforma: azért jobb belőle valamivel többet félre tenni, ne hogy igen merevény legyen a' tészta, hiszen úgy is lehet későbbben is hozzá adni, ha szükséges találna lenni; szürd által a' feljebbi maszszát szitán a' medenczébe, 's keverd a' lisztel mind addig, míg le nem válik a' tészta a' kanálról; 's verd fel jól még akkor is egynehány pillantásig. Vigyázz, hogy tésztád igen merevény ne legyen, ha bár fáradságos is a' kidolgozása. Hintsd meg jól a' deszkát liszttel, tedd reá a' tésztát, 's nyújtsd ki két késfoknyi vastagságúra, 's nyomkodd ki a' fánkokat lisztbe mártott fűkszuróval, tedd meglisztezett kendőn meleg kályha mellé, 's hagy megkelni; még egyszer akkorára kell kelniek, mint a' mekkorák a' formáláskor voltak. A' tésztát épen nem szabad merevényebben csinálni, mint a' hogy előadódott, mert egyébkint a' fánk nem lesz olyan könnyű, bele sok lesz, és se ize nem lesz olyan jó,

se színe olyan szép, mint a' millyennek lennie kellene. Még arra is vigyázz, hogy a' zsír, melyben a' fánkot sütöd, igen forró ne legyen, 's hogy a' serpenyőt, mi-helyt bele raktad a' fánkot, azonnal be kell borítani, 's befedve kell mind addig hagyni, míg a' fánk egyik ol-dalán sárgás barna nem lesz, de azután nem. Ha már mindenfelől jól megsült, vedd ki, tedd itató papirosra szitára, hogy a' zsír egészen lefolyjék róla, tartsd mele-gen, 's finom cukorral meghintve add fel az asztalra. Ezen fánknak jó magasnak kell lennie, 's fejr pántliká-val kell körülvételnie. Melegített befőttet is adhatsz hoz-zá tetszésed szerint csészében.

1226. Téjfeles farsangi fánk.

Vég egy meszely jó édes langy téjfelt, adj hozzá tíz tojást, két evő kalán élesztőt, egy kanál tört cukrot, 's habard el jól. Tégy három meszely finom száraz lisztet medenczébe, sóz meg, szürd bele a' feljebbi masz-szát, ne igen verd fel a' tésztát, tedd meglisztelt desz-kára, nyújtsd ki két késfoknyi vastagságúra, 's éppen úgy bánj vele, mint a' dörzsölt fánkkal az 1227-dik szám alatt.

1227. Dörzsölt farsangi fánk.

Dörzsölj el fertály font vaját habzásig, keverj kö-zibe lassankint egymás után két egész tojást és nyolcz tojás' sárgáját, mind jól elhabarva; vég egy meszely száraz finom lisztet, sót és tört cukrot, 's ezeket az előbbiekkal jól öszvekevervén, tedd a' tésztát meglisz-tezett deszkára, nyújtsd ki két késfoknyi vastagságúra, szurkálj ki belőle közönséges fánkszúróval fánkokat, tégy tetszésed szerint minden lapra egy kis befőttet, a' má-sik lappal fedd be; szürd újra által a' fánkszúróval, tedd megliaztetzett kendőre, takard be tiszta kendővel, 's hagy-d kelni. Süsd meg zsírban szép sárgás barnára 's add fel cukorral meghintve az asztalra.

1228. Toló fánk.

Végý fél font lisztet, fertály meszely langy téjsűrűt, ugyan annyi jó élesztőt, négy lat olvasztott vajat, két egész tojást 's két tojás' sárgáját, sózd meg, verd fel jól a' tésztát 's hagyd kelni. Eléggè megkelvén, nyújtsd ki meglisztezett deszkán kis újjnyivastagságúra; vágj belőle derelye tsinálóval egy újjnyisélességű pántlikát, kend be a' fát vajjal, melegítsd meg, tekerd reá a' pántlikát, olly hosszúra, a' millyenre kívánod a' fánkot csinálni; nyomkodd meg egy ke vessé a' kezddel, hogy le ne essék; sülés közben kend meg egy kis vajjal, és süsd meg szép lassan sárgára, ha már félig megsült, hintsd be öszveaprított mandolával, tedd újra a' tűzhez, süsd meg egészen, azután vedd le a' fáról, és hintsd be czúkkal. A' többivel is így bánj.

1229 Apró toló fánk.

Végý egy font finom lisztet, tíz lat szeletekre vagdalt friss vajat, sózd meg egy ke vessé, 's dolgozd ki jól a' sodró fával; törj öszve fél font mandolát olly finomra, mint a' liszt, továbbá két lat fahéjat, 's fél lat székfűvet, aprítsd öszve egy citromnak a' héjját, 's törj meg fertály font czukrot; mind ezt jól öszvekevervén a' liszttel, adj hozzá egy egész tojást 's négy tojás sárgáját, csináld meg a' tésztát széles késsel, nyújtsd ki késfoknyi vastagságúra, metéld elszélében és hosszában akkorára, a' mekkora a' bádognak mellyre tenni akarod: tedd a' zsirt egy kis bögrébe, 's vigyázz, hogy igen forró ne legyen, kösd meg a' tésztát a' bádognak zsineggel, 's minnekutánna szépen megsárgult, cukrozd meg melegen.

1230. Csorogtatott fánk mandola tésztából.

Meghámozván fél font mandolát, mellyben egynehány keserűnek is kell lenni, törd meg olly apróra, hogy tésztává legyen; de hogy meg ne olajosodjék, nedvesítsd

megtörés közben egy kis hideg vízzel; tedd azután tizenkét lat tört czúkkal, egy egész tojással, 's egy tojás' sárgájával együtt rézlábasba, vagy befőző medenczébe, azután gyenge pártüze, 's keverd mind addig, míg le nem válik a' kanálról, vedd el a' tűz melől, 's hagyd meghűlni; csorogtasd azután az e' végre használt csorogtatóból forró zsírba, süsd meg sárgára, tedd szitára, innét pedig szép csinosan tálra igazítván és czúkkal meghintvén add fel az asztalra.

1231. Csóves fánk.

Tégy fertály font lisztet deszkára; adj hozzá nyolcz lat tört czúkot, három lat tört mandolát, nyolcz lat vékony szeletekre metélt vaját, egy kis tört fahéjat, szekfűvet, 's egy citromnak összeaprított héjját; vegyítsd mind jól össze; üss bele egy 'tojás' sárgáját; adj hozzá egy evő kanál fehér bort; csináld meg a' tésztát, nyújtsd ki késfoknyi vastagságra, metéld belőle egy újjnyi szélességű és négy újjnyi hosszúságú darabokat; köss egy darabot a' csóves fánk vásra, és süsd meg szépen egymás után forró zsírban; tedd azután tálra csinosan, és hintsd be czúkkal.

1232. Hólapta.

Sózz meg fél font lisztet egy kevéssé, 's vegyítsd jól össze egy kis kanál tört czúkkal; szelj fertály font vaját a' liszt alá, 's dolgozd ki jól a' sodró fával. Végy két tojás' sárgáját 's annyi téjfelt, hogy a' tésztát jól megnedvesítse; csináld meg a' tésztát széles késsel, nyújtsd ki, 's hajtsd össze háromszor, mint a' vajas tésztát; oszd el több apro részekre, nyújts ki belőle ereket lapokat, melyeket fánk kerekcskével bemetszvé, süsd meg mint a' közönséges hólaptaikat, 's behintvén czúkkal; add fel az asztalra. De ha tésztás étel gyanánt akarod használni, akkor halmozd fel egy tálon, hintsd be aprí-

tott mandolával, melly végre négy lat elegendő; azután habarj el jól egy meszely jó téjsűrűt, öt tojás' sárgájával, czúkkal 's egy kis vaniliával, 's öntsöd a' halom' fölibe; rakj alól feljül pártüzet, 's fél fertály óra mulva add fel az asztalra.

1233. Töltött fahéj fánk.

Tégy fél font vaját 's ugyan annyi lisztet deszkára; vegyits a' liszt közé tizenkét lat tört czúkrót, 's dolgozd ki jól a' sodró fával; adj hozzá három tojás' sárgáját, 's egy kis édes téjfelt; csináld meg jól a' tésztát egy széles késsel, de ne a' kezeddél; hajtsd azután össze, nyújtsd ki háromszor, 's hajtsd össze, mint a' vajas tésztát. Végre nyújtsd ki a' tészta felét a' metélt tésztánál valamivel vékonyabbra; kend meg befőtt sárga baracczal, vagy másféle befőttel; a' tésztának másik felét is éppen úgy nyújtsd ki, 's tedd az előbbire; metélj azután négyszegletes darabokat; kösd' zsineggel a' formára, süsd meg zsírban; 's hintsd be czúkkal és fahéjjal.

1234. Károlyferdői percczek.

Végy harmadfél font lisztet, egy nagy meszely hideg téjsűrűt, fél meszely élesztőt, 's egy evő kanál tört czúkrót; jól összevegyítván az élesztőt a' téjsűrűvel és czúkkal, gyúrd belőle kemény kalács tésztát; sózd meg, 's ha már annyira gyurtad, hogy leválik a' kezetről; gyúrd közibe darabonként húsz lat vaját. Midőn már egészen benne van a' vaj, 's a' tészta is jól meg van gyúrva, csinálj belőle apró percczeket, tedd meleg helyre, 's hagyd egy kevéssé kelni; azután pedig kend meg olvasztott vajjal, 's süsd meg lassan valamelly elhült kemenczében. Ezen percczeket igen jól lehet theához és kávéhoz használni.

1235. Csorogtatott czúkkros tészta.

Csinálj finom pruzinka tésztát e'képpen: habarj el jól hat evő kanál finom lisztet hat tojás' sárgájával,

egy meszely téjsűrűvel és négy evő kanál tört czúkorral; csepegtesd az e' végre használt csorogtató kanálon által forró zsírba, süsd meg (szép sárgára, 's czúkorral és fahéjjal meghintve add fel az asztalra.

1236 Rózsa fánk.

Végy két egész tojást és két tojásszékét, két kanál tört czúkrot, két kanál téjfelt, és egy kis sót, tedd mind ezeket fazékba, 's habard el jól; tégy azután finomlisztet deszkára, csinálj belőle könnyű tésztát, és nyújtsd ki vékony levelekre. Ezt azomban vigyázva cselekedd, ne hogy kilyuggaszsad a' tésztát; azután hajtsd össze duplán, 's szurkálj ki belőle rózsza formával, vagy ennek szükében közép nagyságú fánkiszúróval leveleket; tégy öt ilyen levelet egymásra, mellyek azután a' fánkot formálják; kend meg a' közepén mindegyik levelet egy kis tojás' fejrével, 's nyomd össze egyik ujjoddal a' közepén; kiszurván fánkiszúróval a' leveleket, metéld be ötször mindegyik fánk szélét meleg késsel, hogy levelek formálódjanak belőle, 's fedd be kendővel, hogy ki ne száradjanak. Azután süsd meg zsírban szép sárgára, de ne felette forrón, 's a' sütés közben több ízben forgasd meg, hogy egyenlő legyen a' színek; szedd ki azután vigyázva, 's rakd itató papirosra szitára. Megsülvén a' fánkok e'képpen, tégy mindegyiknek a' közepére egy egész befőtt medgyet vagy ribizkét, hintsd meg gyengén finomra tört czúkorral, 's tálald ki csinosan.

1237. Straszburgi fánk

Tégy medenczébe fél font kemény vaját, nyolcz tojás' sárgáját, egy kávé csészényi jó élesztőt, ugyanannyi téjsűrűt, 's egy citromnak czúkron reszelt és finomra tört héjját; verd fel ezeket főző kanállal addig, míg az egész maszsza jól el nem vegyül, 's kása forma nem lesz. Szükség azonban megjegyezni, hogy ezen tésztát

keverni nem szabad, csupán csak verni kell a' főző kanállal. Jól elvegyülvén; adj hozzá annyi lisztet, hogy a' közönséges kalács tésztához hasonlítson; a' lisztet is úgy kell vele felverni, nem pedig bele keverni; jól összevegyittetvén a' tésztát, hagyd egy kevéssé megkelni. Végre lisztel hintett deszkára tévén, metélj belőle tojásnyi nagyságú darabokat, csinálj ezekből apró kerek czipócskákat, rakd vajjal kent papirosra, verj egy tojás' feijéréből me-revény havat, 's kend meg vele a' czipócskákat, hintsd be vastagon, hámozott és nagyában összeaprított mandolával, cukorral és vaniliával, melyeket jól elvegyítettél, és süsd meggyenge melegnél lassan. Ezen tésztából kétszer süttet is készíthetni, pedig jobbat a' po'sonyinál.

1238 Vanilia pereczek.

Vegyítsd el jól húsz lat finom lisztet fertály font apróra tört cukorral; metélj el fél font vaját vékony szeletekre, és sodord a' sodrófával jól a' liszt közé, azután pedig verd egy széles késsel addig, míg finom tésztává nem leszen; jól elkészülvén ezen tésztát, csinálj belőle tallérnyi nagyságú pereczekskéket. Idő közben hámozz meg hat lat mandolát, 's aprítsd össze jól a' vágó késsel; törj meg ugyan annyi cukrot egy darab vaniliával, vegyítsd el ezeket a' mandolával; kend meg a' pereczekskéket tojás' feijérével, hintsd meg vastagon a' cukros vegyítéssel, rakd bádog táblára, és süsd meg gyenge melegnél. Megsülvén, hintsd be újra cukorral és vaniliával. Ezen tésztából szárokat, vagy apró rózsaszúróval fánkokat is készíthetni, mely végre a' tésztát késfoknyi vastagra kell kinyújtani; az egyik levelet befótt sárga baraczkával töltvén meg, tedd reá a' másik tésztát levelet, süsd meg, 's vond be citrom vagy narancs mártással, azután pedig czipócskákat készítsd fel veres jéggel vagy pisztáczzal. Ezen tésztára nézve szükség megjegyezni, hogy az ehhez használt vajnak

nem szabad keménynek lennie, 's ennél fogva télen meleg szobában kell állania.

1239. Töltött czukor süvegek riskásából.

Földz be a' riskását jó téjben, adj hozzá néhány lat finomra tört mandolát, és annyi czukrot, hogy elég édes legyen. Megpuhulván már a' riskása, hagyd egy kevéssé kihűlni; azután hints be egy deszkát liszttel, rakd reá a' riskását kanalkint, nyomd a' tenyereddel háromszögű vékony laskává, töltsd meg jól befőtt sárga barackkal, kend meg a' szélét tojásfejejével, 's sodord össze egy kis czukor süveg formájában; végre forgasd meg bevert tojásban azután pedig apró zsemlye morzsában, és süsd meg zsirban; azon pillantatban midőn kiszeded a' serpenyőből, forgasd meg egészen reszelt csokoládében vagy apróra tört czákorban, 's tornyozd fel magasra a' tálban.

1240. Kis fánkocskák törött tésztából.

Főzz be másfél meszely forró tejbe egy meszely finom lisztet folytonos kavarással, hogy meg ne csomósodjék, folytasd ezt a' keverést, 's midőn a' tészta már leválik a' kalánról, vedd el a' tüztől, hűtsd meg, tedd mozsárba, adj hozzá négy tojást, és törd meg keményen; azután tedd medenczébe, vegyits közé sót, egy evő kalán törött czukrot, négy tojásszéket 's keverd el jól; ezen tésztából szaggass diónyi fánkocskákat, hányd gyöngén felforralt zsirban, és süsd meg szép világos barnára.

1241. Dorongfánk zsirban kirántva.

Végz 1 font finom lisztet, adj hozzá 10 lat irós vaját szeletekre vágva, sózd meg keveset, és keverd össze jól sodrófával; azután törj liszt finomságú porrá $\frac{1}{2}$ font mandolát, két lat fahéjat, fél lat szekfűt, adj hozzá apróra vágott citromhéjat, $\frac{1}{4}$ font finom porrá zuzott czukrot 's keverd mind jól össze a' liszttel; ezután vegyits

közé egy egész tojást, négynek székét, nyujtsd ki a' tésztát késfoknyi vastagra, vágd négyszögű darabokra, kösd egy nyeles bádogsőre és egymás után süsd meg zsirban, midőn pedig feladod hints reá fahéjjal vegyített apró czukrot.

1242. Riskása fánk.

Főzz $\frac{1}{4}$ font kiszemelt és megmosottriskását tejben mind addig, míg a' tejet egészen be nem issza; adj hozzá kevés sót, két kalán apró czukrot, 's főzd anniyra, hogy csak nem tészta sűrűségű legyen, ekkor kinyujtván szaggasd ki fánkval, mártsd elsodort tojásba, hengeresd zsemlye morzsába, és süsd meg forró vajban; midőn asztalra akarod adni hintsd meg czúkkal vegyített fahéjjal vagy vaniliával.

1243. Birsalma szarvas.

Főzz meg két érett birsalmát, 's meghámozván mosd ki magvait és magházát; adj hozzá kevés citromhéjat 's vágd össze mind kettőt apróra, sodorj el egy darab irós vajat habzásig, a' vagdaltat keverd közé, 's még egy egész tojást és egynek sárgáját vegyítván bele, adj hozzá egy kalán zsemlye morzsát, 's ugyan annyi finom lisztet, mind ezt jól összekevervén, nyujtsd ki a' tésztát zsemlye morzsával meghintett nyújtó deszkán, formálj belőle apró szarvasokat, hintsd meg finom zsemlye morzsával és süsd meg hirtelen forró vajban; azután rakd tálba, hintsd meg czúkkal és fahéjjal, önts rá kevés jó bort, állítsd parázs tűz fölé, párold egy pár perczig 's add fel az asztalra.

1244. Boros szarvas.

Lereszelvén hat vajas szarvasnak héját, hasítsd két felé, belét szedd ki és töltsd meg mag nélkül befőzött medgyel vagy málnával, vagy más befőzött gyümölcszel, 's végeit, ha szükséges lenne, tömd be kivájt belével;

azután mély tálba rakván, öntsd le egy meszely megczukrozott vörös borral, 's miután jól megáztak, mártsd elsodort tojásba, hengergesd finom zsemlye morzsában, és forró vajban kisütvén cukorral hintve add az asztalra.

1245. Édes bélű pástétom-fánk.

Készíts vajas tésztát mint a' pástétomok ezikkelyében mondatott, nyujtsd ki késfoknyi vastagra, rakj reá sorban és egymástól arányos távolságban befőzött gyümölcsöt, e' fölé teríts egy más levél tésztát, 's ujjaiddal a' töltelék körül lenyomogatván, szaggasd ki a' fánkokat fánkvasal, süsd meg forró zsirban 's hintsd meg fahéjjal vegyített apró cukorral.

1246. Forgács fánk.

Tégy egy nyújtó deszkára fél font lisztet, adj hozzá kevés sót, egy kalán porra zuzott cukrot, $\frac{1}{4}$ font szeletekre vágott írósvajot, 's mind ezt vegyítsd össze jól sodrófával; adj hozzá két tojásszéket, annyi tejet, mennyit szükségesnek gondolsz, keverd meg a' tésztát széles késsel, nyujtsd ki sodrófával, hajtsd háromszor egymás fölé mint a' vajas tésztát 's nyujtsd ki mindenkor ujra; végre több kisebb részekre szaggatván a' tésztát, nyujtsd el e' tészta darabokat egyenként jó vékonyra, tégy rajtok több hosszú vágást a' konyha sarkantyúval, és süsd meg forró zsirban; midőn asztalra adod hintsd reá fahéjjal vegyített apró cukrot.

1247. Cukros szivek.

Készíts egy font lisztből, tojásnyi írósvajból, 6 lat porrá zuzott cukorból 's téjből nem éppen olly sűrű tésztát mint a' rétesé, ezt nyujtsd el fél újjnyi vastagra, szaggassd ki sziv idomú formával, süsd meg vajban 's add fel cukorral hintve.

VI. CZIKKELY.

Élesztő tésztás ételek.

1248. Finom élesztő tészta.

Tégy egy font lisztet deszkára, szelj belefél font vaját, sodord el jól, és sózd meg; végy egy evő kanál tört czúkrót, nyolcz tojás' sárgáját, három evő kanál téjfelt, három kanál élesztőt, 's egynehány kanál hideg téjsűrűt, csináld meg a' tésztát késsel; formálj belőle száros tortát, szarvasokat, vagy mást a' mi tetszik.

1249. Habart élesztő tészta.

Dörzsölj el fél font vaját habzásig, végy fél meszszely friss téjfelt, öt tojás' sárgáját, három kanál élesztőt, 's mind ezt jól elhabarván, szüred által szítán, és keverd lassan 's csak kanalankint az eldörzsölt vajba; nem is szabad egyszerre egy kanálnyinál többet bele tenni, hanem ha már ez jól elhabartatott; azután lehet megint egy kanálnyit közibe vegyíteni; adj hozzá egy kis sót és tört czúkrót is; midőn már az egész masszsa együtt van, akkor egy fontnál valamivel kevesebb lisztet adj hozzá, keverd el jól, csinálj belőle száros tortát; vedd körül n' táblát abroncsal, és süsd meg tartós forróságnál. Előbb hogy sem kemenczébe tennéd, az élesztő tészták' természete szerint ennek is meg kell kelnie; azután kend meg tojás' fejjével, 's hintsd be nagyjában tört czúkkal.

1250. Hideg élesztő tészta.

Végy egy kávé csészényi tojás' sárgáját, ugyanannyi olvasztott vajat, szinte annyi langy téjsűrűt, fél kávé pohárnyi élesztőt, 's egy kis sót; a' lisztből, melly előbb meleg helyen medenczében állott, annyit végy, a

mennyit a' feljebbiek megnedvesíthetnek; a' tészának a' közönséges rétes tészánál valamivel merevényebbnek kell lennie; verd fel jól, hogy finom, nem pedig darabos legyen; kenj meg egy asztal kendőt vajjal, tedd bele a' tésztát, kösd be gyengén, tedd hideg vízbe, 's hagyd benne addig, míg a' tészta a' viz' felületén nem úszik; azután vedd ki, tedd meglisztezett deszkára, nyújtsd ki fél újjnyi vastagságúra, 's csinálj belőle szarvasokat, melyek befőttel töltenek meg, vagy mást a' mi tetszik; kend meg tojás' fejjével, hintsd be czúkkal 's aprított mandolával, és süsd meg híves kemenczében.

1251 Felvert élesztő tészta.

Tégy fazékba fél meszely téjsűrűt, öt tojás' sárgáját, és két kanál élesztőt, habard el jól, 's szürd által szítán; tégy azután fél font lisztet deszkára, sózd meg, és csinálj meg a' tésztát a' feljebbiekkel; ezen tésztát éppen úgy kell kidolgozni, mint a' vajas tésztát, 's ennél keményebbnek sem szabad lennie; ha már jól kidolgoztad; hajtsd össze, nyújtsd ki késfoknyi vastagságúra; dolgozz ki jól fél font vaját, 's verd ezen tésztába; nyújtsd ki azután háromszor mint a' vajas tésztát, de ne hagyd nyugodni, hanem csak hajtsd össze mindjárt egymás után. Negyedszeri kinyújtáskor apró szarvasokat csinálhatsz belőle, melyeket befőttel vagy mákkal töltesz meg, e' végre késfoknyi vastagságúra nyujtsd ki, szurkáld ki valamelly nagyobb fánk szúróval, töltsd meg, kend meg egyik szélén tojás' fejjével, tekergesd össze, 's hagyd megkelni. Ezen tésztából igen jó pástétomot is csinálhatni, melly végre mély lábast vévén, tedd bele a' kis újjnyi vastagságúra kinyújtott tésztát, hogy a' lábas fenekét és oldalát jól eliepje; végy egy tiszta asztal kendőt, vagy ha a' lábas elég nagy, kettőt is, csinálj belőle akkora laptát, hogy a' lábast betöltsse, tégy reá egy árkus tiszta papirost, erre a' laptát, ezt pedig fedd be

a' téasztával; formáld szép egyenlőre, hogy semmi szeglete se legyen; hagyd jól megkelni, és süsd meg tartó s melegnél. Ugyan ezen téasztából befőttel töltött száros tortát is készíthetsz.

1252. Gőz laska.

Langyíts meg három fertály font lisztet medenczében; sózd meg, 's adj hozzá egy kanál tört czukrot; végy fél meszely langy téjsűrűt, öt tojás' sárgáját, három lat olvasztott zsírt, 's két kanál jó élesztőt; habard el mind jól. A' lisztből tégy annyit félre a' mennyi a' téaszta elkészítéséhez szükséges; azután szürd által szítán az egész masszát a' lisztbe, 's keverd mind addig, míg a' téaszt a' kanálról le nem válik; verd fel még egy kevéssé, de kemény ne legyen, ha bár fáradtságos volna is kidolgozása; hintsd meg jól a' deszkát liszttel, tedd reá a' téasztát 's nyujtsd ki két késfoknyi vastagságúra, szurkáld ki belőle a' gőz laskát, középszerű fánkszúróval, 's hagyd jól megkelni. Tégy azután egy lapos, és széles fenekű serpenyőbe egy tojásnyi nagyságú darab vaját, ugyan annyi czukrot, 's hüvelyk újjnyi magasságú téjsűrűt forrald fel; tedd bele a' jól megkelt laskát; tégy erre tiszta papirost, ennek fölibe pedig reá illő vas fedőt; rakj alól feljül pártüzet, 's hagyd jól fertály óráig sülni. Idő közben csinálj mártást e'képpen: tégy fazékba öt tojás' sárgáját, hat lat tört czukrot, egy kis vaniliát, 's egy meszely főtt téjsűrűt; habard el jól; állítsd pártüze, 's habard egyre, hogy össze ne fusson, mind addig, míg sűrűs nem kezd lenni: azután töltsd csészébe, tálald ki a' gőz laskát, czukrozd meg, 's add fel a' mártással együtt az asztalra.

1253. Cseh pampuska.

Tégy fazékba hat kanál lisztet, mellyet megsózáván, habarj el jól fél meszely jó tejet két egész tojással,

's két kanál jó élesztővel, szűrő által szítán a' lisztbe, 's verd fel addig, míg darabosságát el nem veszti. A' tészta mintegy mégegyszer olly vastag legyen, mint a' pruzinka tészta; tedd meleg helyre, 's hagyd addig kelni míg még egyszer akkorára nem nő; azután süsd meg az e' végre rendelt bádóg formában; tégy reá egy kis befőttest, hintsd be cukorral, 's add fel az asztalra.

1254. Arany laska.

Csinálj éppen olyan tésztát, mint a' gőz laskához az 1252-dikszám alatt; nyújtsd ki két késfoknyi vastagságúra; szurkálj ki belőle fánkszűrővel akkora laskákat mint egy húszas; a' fánkszűrőt ne lisztbe, mint közönségesen szokás, hanem olvasztott zsírba mártsd; kenj meg egy torta táblát az abroncsával együtt zsirral; törülgess meg tisztára öt lat mandolát kendővel, 's aprítsd jól össze héjjával együtt, apríts össze fertály font. magjától megtisztított apró szőlőt; törj össze apróra öt lat cukrot, 's egy kis fahéjat, 's vegyítsd ezt mind össze: azután rakj a' torta táblára egy sor laskát, de úgy, hogy egyik a' másiknak fele részét mindég elfedje, 's így tovább, míg az egész fenék tele nem lesz; hintsd meg a' feljebbi aprítottal; rakj újra egy sor laskát, az előbbi rend szerint, 's hintsd meg az aprítottnak másik részével; megrakván ismét laskával, tedd meleg helyre, 's hagyd jól megkelni; kend meg tojáa' fejjével, süsd meg tartós forróságnál; mivel ez több időt és meleget kíván, mint egyéb tészta ételek.

1255. Közönséges Bajor gőz laska.

Tégy egy font langy lisztet medenczébe; csinálj belőle egy kevés langy téjjel, 's négy kalán élesztővel egy kis tésztát; hagyd egy ideig állani, hogy jól megkeljen; olvaszsz el egy tojásnyi nagyságú darab vaját, adj hozzá annyi tejet, a' mennyi elég a' tészta megnedvesítésére,

továbbá egy tojást és két tojás' sárgáját, 's csináld meg ezekkel a' tésztát, melly mintegy olly merevény legyen, mint a' puha kenyér tészta; verd fel jól, sózd meg egy kevéssé, takard be, 's hagyd meleg helyen kelni; megkelvén félig, tedd meglisztezett deszkára, nyújtssd ki két késfoknyi vastagságúra, szurkáld ki belőle egy kis fánk-szuróval a' laskákat, 's hagyd betakarva ismét kelni. Tégy azután lapos serpenyőbe hüvelyk újjnyi tejet, 's egy darab vajat; forrald fel, tedd bele a' laskákat; tégy a' jól illó vas fedő alá tiszta papirost; rakj alól feljől pártüzet, és süsd jó fertály óráig.

1256. Arany laska, rákvajjal.

Dörzsölj el egy tojásnyi nagyságú darab rákvajat habzásig; üss bele lassankint egy egész tojást 's három tojás' sárgáját; adj hozzá egy mezzely langy téjsűrűt, két, kanál jó élesztőt, sőt, 's annyi lisztet, hogy a' tésztát jól ki lehessen nyújtani, 's még se legyen kemény; tedd azután meleg helyre, 's hagyd kelni; nyújtssd ki két késfoknyi vastagságúra; nyomj ki belőle egy kis fánk-szuróval, mellyet olvasztott rákvajba mártottál, laskákat; kenj meg egy kis torta táblát abroncsával együtt rákvajjal; rakd reá a' laskákat sorban, úgy hogy egyiknek a' széle a' másikon feküdjék; ha már be van a' tábla' feneke fedve, kend meg olvasztott rákvajjal, rakd reá a' másik sort ugyan azon renddel, kend meg újra rákvajjal, 's így tovább, míg vége, nem lesz a' tésztának, 's hagyd azután meleg helyen kelni. Előbb mintsem kemenczébe tennéd, kend meg rákvajjal, süsd meg gyenge melegnél a' szerint, a' mint az előbbit, hogy a' színét el ne vessze, 's még is jól megsüljön; végre borítsd ki egy tátra, 's adj hozzá meleg téjsűrűt cukorral, csészében.

1257. Vanília szarvasok.

Dörzsölj el fél font vaját habzásig, habarj bele lassankint nyolcz tojás' sárgáját; adj hozzá négy lat cukrot,

egy darab apróra tört vaniliát, három kanál élesztőt, fél meszely langy téjsűrűt, egy kis sót, 's annyi lisztet, a' mennyi tetszik; verd fel egy kevésbé, 's hagyd kelni a' tésztát. Tedd azután a' liszttel meghintett deszkára, nyújtsd ki, metélj belőle három szegletes darabokat, töltsd meg ezeket sárga baracczal vagy ribizlivel, tekergesd össze, kend meg tojás' fejjével, hintsd be cukorral, 's süsd meg szépen. Hogy szép csinos formájuk legyenek a' azarvasok, szükségűzokat fánk szuróval formálni.

1258. Finom élesztő szarvasok.

Vég egy itcze lisztet, szelj közibe fél font vaját, nyújtsd ki vékonyra, és sózd meg; vég három kanál tört cukrot, egy kevés apróra tört vaniliát, hat tojás' sárgáját, két kanál áztatott élesztőt, 's egy kis téjsűrűt, csináld meg a' tésztát széles késsel, de ne keményre, nyújtsd ki két késfoknyi vastagságúra, metélj belőle négy szegletes laskákat, töltsd meg befőtt sárga baracczal vagy ribizlivel, tekergesd össze, 's hagyd kelni. Azután kend meg levert tojással, hintsd be tört cukorral 's aprított mandolával, és süsd meg gyenge forróságnál.

1259. Császár bába kalács.

Dörzsölj el fél font vaját habzásig, üss bele nyolcz jól elhabart egész tojást; midőn egy tojást közibe kevertél, adj hozzá mindjárt egy kanál lisztet, egy kissőt, három kanál tört cukrot, 's egy citromnak összeaprított héjját, 's vegyítsd jól össze. Kenj meg azután egy medenczét zsirral, hintsd be összeaprított mandolával és zsemlye morzával, töltsd bele a' tésztát, hagyd kelni, és süsd meg szépen.

1260. Túrós laska.

Csináld porhanyó tésztát, mind az 1001-dik szám alatt, nyújtsd ki két késfoknyi vastagságúra; 's tedd lapos bádog vagy réz tátra, melyet a' kalácsoknál is szoktál

használni; dörzsölj el négy lat vaját habzásig, habarj közibe egy egész tojást 's három tojás' sárgáját; reszelj el egy zsemlyényi nagyságú darab turót a' reszelőn; tedd az eldörzsöltbe, 's adj hozzá fél meszsely jó téjfelt, és egy kis sót. Mind ezt jól összevegyítván, tedd a' töltelékét a' tésztára, kend széljél egy késsel egészen egyenlőre; tedd kemenczébe és süsd meg szépen. Megsülvén a' tészta, melegíts meg egy kávé csészényi édes téjfelt, tégy bele egy kis darab vaját, öntsd a' túróra; tedd még egy kis ideig a' kemenczébe 's készen lesz. A' töltelék közé aprított kapornát is tehetsz, porhanyó tészta helyett pedig élesztő tésztát is vehetsz, 's ha azt akarod, hogy szép tekintete legyen, szurkáld ki a' megsült laskákat középszerű fánkzuróval, 's rakd csinosan tálra.

1261. Szilvás laska.

Csinálj finom élesztő tésztát, mint az 1248-dik szám alatt, nyújtsd ki fél újjnyi vastagságúra, tedd lapos bádog tálra; végy jó érett szilvát, hámozd meg, 's oszd el két részre; rakd meg vele sűrűen a' tésztát, hintsd be tört czúkkal, fahéjjal, 's aprított citrom héjjal, hagyd kelni, és süsd meg szépen. Megsülvén oszd el részekre, mint a' medgy laskát az 1264-dik szám alatt, hintsd be czúkkal, 's igazítsd tálra.

1262. Dörzsölt darázs fészkek.

Dörzsölj el fél font vaját habzásig; üss bele három jól elhabart egész tojást és öt tojás-széket; adj hozzá lassankint fél meszsely langy téjsűrűt, három kanál jó élesztőt, 's egy font finom lisztet; verd fel jól a' tésztát, tedd liszttel meghintett deszkára; nyújtsd ki olly vékonyra, a' millyenre csak lehet; kend meg olvasztott vajjal; metélj belőle a' fánk kerekcskével három újjnyi szélességű 's egy arasznyi hosszágú pántlikákat; töltsd meg ezeket be főtt riázzal, vagy más töltelék-

kel; tekergesd össze, tedd vajjal megkent torta táblára, hagyd megkelni, és süsd meg szép lassan.

1263. Élesztő lepény, mákkal.

Dörzsölj el hat lat vajat habzásig; habarj bele jól öt tojás széket; adj hozzá egy kis sót, egy kanál tört czukrot, három kanál jó élesztőt, 's egy meszsely langy téjsűrűt; mellyet mind bele habarván, adj hozzá annyi lisztet, hogy a' tészta inkább puha, mint merevény legyen, 's keverd mind addig, míg le nem válik a' kanálról. Azután törj össze apróra fél meszsely mákot, aprítsd össze egy citromnak a' héjját, törj össze apróra egy kis fahéjat 's egynehány szekfüvet; vegyítsd mind ezeket hét lat czukorral együtt a' mák közé, 's főzd fel fél kávés csészényi téjsűrűben. Kend meg a' lepény formát vajjal, tégy bele tésztából egy keveset, töltsd meg mákkal, 's fedd be ismét tésztával, de úgy, hogy a' forma ne legyen egészen tele; hagyd meleg helyen kelni, és süsd meg szépen. Megsülvén, borítsd ki tátra, 's hintsd be czúkkal.

1264. Medgyes laska.

Csinálj a' 1001-dik szám szerint olyan porhanyó tésztát, mint a' túrós laskához; nyújtsd ki három kés-foknyi vastagságúra, 's akkorára, mint a' mekkora a' tepsi, mellyben meg akarod sütni; mesd be a' szélén egy újjnyira, 's hajtsd fel körös körül egy újjnyira. Végj azután szép érett medgyet, szedd ki a' magját, szürd le a' levét, add a' laska tésztára; hintsd be jól czukorral; kend meg a' felhajtott tésztát egy kis tojás' fejé-
rével, és süsd meg szépen. Megsülvén, meteld el a' laskát egyenlő darabokra, hintsd meg jól czúkkal, 's igazítsd esínosan egy tátra.

1265. Posonyi finom mákos kalács.

Tégy öt meszsely száraz lisztet deszkára, sózd meg, és szelj bele három fertály font vajat, nyújtsd ki

sodró fával; adj hozzá tizenkét tojásszékét, hat evő kanál téjfelt, öt kanál jó élesztőt, egy kanál tört czúrkrot, 's egy kis langy téjsűrűt; csináld meg a' tésztát széles késsel, a' kezedd pedig éppen ne érintsd meg. Elkészülvén a' tészta, csinálj belőle apró cipókat (a' szerint, a' mint kissebb vagy nagyobb kalácsokat akarsz sütni), takard be kendővel. 's hagyd jól megkelni. Az alatt készíts olyan tölteléket, mint a' mákos réteshez az 1164-dik szám alatt, hanem nagyobb mennyiségben; nyújtsd ki azután a' cipókat egymás után hosszában három késfoknyi vastagságra, kend meg a' töltelékkel késfoknyi vastagon, tekergesd össze, tedd bádogg tepsire, vagy zsirral megkent pajirosra, 's hagyd még egy kevéssé kelni; kend be végre levert tojással, és süsd meg szépen. Vagy, pedig diós töltelékkel töltsd meg, melyet e'képpen készíts: vagdald össze igen apróra a' megtisztított diókat; tisztíts meg jó fejtér mézet, tedd bele az aprított diókat, 's annyi tejet, hogy kenni lehessen; adj hozzá összeaprított citrom héját, és egy kis tört vaniliát, forrald fel egy kevéssé, azután hűtsd meg, de ne hagyd egészen meghidegedni, mert majd nem kenhetnéd.

1266. Fonyott kalács Budai mód szerint.

Forrázz le egy meszely forró tejjel egy itcze szép lisztet, 's keverd jól össze; — végy azután hat kanál sörelesztőt és keverd össze jól két kanál finomra zúzott cukorral, 's hagyd ezt állani jól befödve mind addig, míg jó meg nem kél; — az ekkép megkelt élesztőt vegyítsd össze az említett leforrázott lisztel, 's ez lesz a' kovászkod. — Hét itcze lisztre önts édes tejet, 's gyúrd fertály óráig, a' fentebb leirt kovászt vegyítsd a' kalácsnak szánt tészta közé, 's gyúrd három fertály óráig, 's sózd meg a' tésztát, 's önts közibe 16 kanál megizzasztott írósvaját, 's gyúrd ismét fertály óráig. Azután négy

tojás fejréből habarj merevény havat, 's vegyítsd a' tészta közé; hagyd a' tésztát ismét jól meg jkelni. — A' megkeles után ismét ujonnan gyúrd meg — 's fonj az ekképpen elkészített tésztából kalácsokat — de hagyd ismét megkelni, végre kend meg' tojással, 's süsd meg.

1267. Jó kalács' sütésének a' módja.

Közönségesen két itcze lisztet vesznek egy itcze téjhez, de ezen mérték nem bátorságos, mert különbféle lisztnemek vannak; annakokáért annyit végy, a' mennyit elégnek tartasz, megjegyezvén, hogy a' kalács tésztának nem szabad olly keménynek lenni, mint a' millyen a' közönséges kenyérnek való tészta, folynia azomban még sem szabad, hanem a' lágy és merevény közt kell közép utat tartania. Tedd a' kovászt egy meszely langy téjjel, 's négy kanál jó élesztővel együtt medenczébe; verd fel jót, 's ne adj hozzá több lisztet, mint a' mennyit a' meszely téj jól megnevesít, hogy merevény ne legyen; tedd azután a' medenczét meleg helyre, 's ha jól megkelt, csináld meg a' tésztát e'képpen: melegítsd meg a' tejet; három itcze téjhez végy annyi aprúra tört borsot, a' mennyi: négy újjod közt felcshiphetsz; tedd ezt a' téjbe, két kanál tört czúkkal együtt; sózd meg a' lisztet, 's csinálj belőle a' téjjel tésztát. Midőn már úgy kidolgoztad a' tésztát, hogy se lisztet, se tejet nem kell hozzá venni, tedd a' kovászt a' közepébe, 's gyúrd meg vele jól: a' gyúrára nézve meg kell jegyezni, hogy nem ökölrel kell a' tésztát nyamkodni, mint a' kenyérnél szükséges, hanem kinyitott újjakkal szaggatni, 's meg is kell fordítani; ha már egy ideig gyurtad e'képpen, három itcze lisztből készült tésztához adj egy tojásszéket, 's gyúrd még egy ideig; midőn már leválik a' tészta a' kezeidről, tedd akkor a' teknőnek egyik felére, tisztítsd meg jól a' teknőt, olvaszsz el tíz lat vaját; kend meg vele jól a' teknőt 's a' kezeidet; gyúrd a' tésztát

ujra ; kend meg a' teknőnek másik felét, 's így tovább, míg a' vaj egészen benne nem lesz, 's a' tészta szép hólyagokat nem hány ; ekkor egynehány pillantatig egész ökölrel gyúrván, hajtsd össze, hintsd be liszttel, takard be, 's hagyd jól megkelni. Jól megkelvén, csinálj belőle apró czipókat, hagyd ezeket fél fertály óráig állani, 's azután fond meg a' kalácsokat ; az alatt, hogy a' tészta kel, rútesd be a' kemenczét, hogy éppen jó legyen, mire a' kalácsok elkészülnek ; ezután még fél fertály óráig kelvén, tedd jó zsírral megkent papirosra ; 's előbb mint sem bevetnéd a' kemenczébe ; kend meg leütött tojással.

1268. Túrós derelye.

Vegy igen szép 's jó túrót, habard fel egynehány tojással, tégy bele egy kis kaprot ; az alatt csinálj tésztát, nyújtsd ki, 's metéld el darabokra ; rakj mindegyik darabra kapornás tojásos túrót ; a' kanállal ; azután hajtogasd össze ; 's metéld körül cifrázó késsel ; hányd forró vízbe, forrald fel, azután szedd ki, 's jól megvajazza add fel az asztalra.

1269. Diós béles.-

Csinálj tésztát tojással, nyújtsd ki szépen ; az alatt törj jól megtisztított diót mozsárban, ránts meg cukorban és vajban ; rakd szépen a' tésztára, hajtogasd össze béles formára, és süsd meg a' kemenczében. Kívül belől megvajazva sokkal jobb az íze.

1270. Szilvás béles.

Kiszedvén a' szilva magvát, vagdald össze apróra, adj hozzá horsot, gyömbért és szekfüvet ; készíts az ala t tésztát, nyújtsd ki, vágd el darabokra ; egyik darabot alól tévén terítsd meg a' feljebbi szilva vegyítéssel, a' másik darabbal pedig fedd be ; 's fond jól körül, hogy ki ne omolják belőle a' töltelék ; ránts meg vajban, és add fel.

1271. Köles kása.

Meg mosván a' köles kását tiszta vízben, tedd tűzhöz édes téjjel; megfővén, törd fel egy kevés szitált liszttel; 's megvajazva add fel.

1272. Nagy formás bukta.

Sodorj el $\frac{1}{4}$ font irós vajat habzásig, keverj közé külön külön 10 tojásszéket, vegyits össze fél meszely langyos tejet két kanál élesztővel, 's keverd hozzá ezt is apródonként, adj bele sót, egy citromnak czukorral ledörzsölt héját a' czukorral együtt, 12 lat finom lisztet, 's keverd össze mind ezt jól; kenj meg egy sütő edényt vajjal, hintsd be apróra vagdalt mandola és zsemlye morzsával, töltsd bele a' tésztát, tedd meleg helyre, 's midőn szépen megkelt, süsd meg kemenczében.

1273. Töltött formás bukta.

Keverj fél font elsodort irós vaj közé külön külön 10 tojásszéket, négy kalán jó élesztőt, három kalán langyos meleg tejzint, fél font finom lisztet, kevés sót, 's mind ezt vegyitsd össze jól egyfőző kalánnal; metélj szép hosszukásra $\frac{1}{4}$ font megforralt 's hámzott mandolát, fejtsd ki négy lat malozsa szőlőnek magvát 's metéld hosszukásra ezt is; szemelj ki 4 lat apró szőlőt 's keverd többivel együtt a' tészta közé; végre töltsd a' tésztát egy vajjal megkentt és zsemlye morzsával behintett formába, hagyd megkelni és süsd meg.

1274. Leveles lepény medgyel.

Tégy medenczébe három marok lisztet, két kalán élesztőt, három egész tojást és háromnak sárgáját, sót, egy meszely tejzint, 's keverd el jól; végy fél font irós vaját, áztasd hideg vízbe, azután metéld el szeletekre; a' tésztát vedd ki a' medenczéből, tedd nyújtó deszkára; sodord el jó vékonyra az irós vaját, tedd középre, 's a' tésztának széleit négy szögre fölé hajtván so-

dord el ismét, 's ezt ismételd mind addig, míg az írósvaj a tésztával tökéletesen össze nem vegyül, ekkor nyújtod ki késfoknyi vastagra; végig egy torta tepsit, mész a' tésztából olyan nagy négy levelet mekkora a' torta tepszi; adj egy lábasba egy marok medgyet, kevés bort, mézet, cukrot és fahéjat, tedd tűz fölé és párold meg, de csak annyira, hogy a' medgy fel ne repedezzek, 's tedd félre hűlni; ekkor tedd egyik levél tésztát a' vajjal megkent tepsibe, rakj rá egy sor medgyet, ezt borítsd be egy másik levél tésztával, e' fölé pedig ismét adj medgyet 's így folytasd míg mind a' négy levél tésztát el nem használtad; az utolsót kend meg felhabart tújjással, hintsd be liszttel, tedd meleg helyre, hogy megkeljen, azután kemenczébe tolván süsd meg lassan, és cukorral hintve add fel az asztalra,

1275. Bajor élesztős lepény.

Sodorj el medenczében 1 font írósvaját habzásig, verj bele 8 tojást egészen 's nyolcznak sárgáját, adj hozzá $\frac{1}{4}$ font szitált cukrot, kevés sót, 4 vagy 5 kalán élesztőt, egy marok meghámozott 's hosszukásra metélt mandolát, és keverd jól össze; azután kenj meg egy formát írósvajjal, töltsd bele a' tésztát; tedd meleg helyre, 's mikor megkelt told meleg kemenczébe és süsd meg.

1276. Élesztős fegyver-fánk.

Tegy medenczébe 1 font finom lisztet, olvasz el fél font írósvaját, tedd félre hűlni, 's midőn ikrásodni kezd öntsd a' lisztre 's keverd el jól; adj bele sót, három tojást egészen, háromnak székét, egy meszely tejszint, 4 kalán élesztőt, egy kalán cukrot 's keverd össze az egészet jól, azután tedd meleg helyre 's engedd megkelni; melegítsd meg az ehhez való vasat pártüzen, 's kend meg írósvajjal, adj bele egy kalánnal, vagy ha szükséges többet is a' tésztából, tartsd ismét a' tűz fölé, és süsd meg a' fánkot mind két oldalán szép világos barnára;

ezt folytatd így, míg tésztád el nem fogyott; midőn asztalra adod hintsd meg czukorral.

VII. CZIKKELY.

Gyümölcs ételek.

1277. Almás tészta.

Csinálj porhanyó tésztát, mint a' 1001-dik szám alatt, nyújtsd ki késfoknyi vastagságúra, 's metélj belőle négy szegletes darabokat; hámozz meg öt vagy hat savanyús almát, 's vagdald össze kockákra; tedd serpenyőbe, adj hozzá öt lat czukrot 's egy kis tört vaniliát, 's fojtsd be jól. Megkenvén a' tészta' négy szegletét egy kis tojás' fejjével, tégy a' közepére az alma töltelékéből annyit, a' mennyi reá fér a' tésztára; ragaszd össze az által ellenben lévő szegleteket; kend meg tojás' fejjével, és süsd meg szép sárgára, hintsd be czukorral, 's add fel az asztalra.

1278. Alma héjjában, 's befőttel töltve.

Csinálj vajas tésztát, mint 1001-dik szám alatt; végy apró 's egyenlő masánczki almákat, szedd ki a' magját, a' mag tokokkal együtt; fojts be egy vagy két meghámozott almát egy kevés czukorral, dörgöld által szitán, 's vegyítsd össze befőtt ribizlivel, vagy kifejtett medgyel; töltsd az almákba; vágj ezekre más almákból kerek fedőket; nyújtsd ki a' vajas tésztát egy újjnyi vastagságúra, metéld el négy szegletes darabokra, melyeknek szegleteit tojás' fejjével megkenvén, tedd a' közepekre a' töltött almákat, 's össze borítván a' négy szegletet, kend meg tojás' fejjével, és süsd meg zsemlye színűre.

1279. Rántott alma, medgyel töltve.

Végý szép apró masánczki almákat, hámozd meg, 's vágj le rólok feljülről egy szeletet; szedd ki a' magjokat, töltsd meg befőtt medgyel, tedd reájok természeti borítékjokat; kend meg az almákat tojás' fejeérével, hintsd be apróra reszelt zsemlye morzsával, és süsd meg zsírban hirtelen világos barnára; tálald ki egy tálra, 's hintsd be czukorral és fahéjjal.

1280. Befojtott cseresznye. csokoládéval.

Végý leveses fekete cseresznyét, leszedvén a' szárát, mosd meg, tedd rézlábasba vagy serpenyőbe 's fojtsd be addig, még meg nem puhul; két itcze cseresznyére egy meszely édes téjfelt adj, 's forrald fel a' cseresznyével; reszelj el egy darab finom csokoládét a' reszelőn 's ezt is a' feljebbiekhez adván, főzd addig, míg a' csokoládé el nem főtt; azután tálald ki egy tálra, cizfrázd fel három szegletes rántott zsemlye szeletekkel, körül tüzdözvén velek a' tál' szélét.

1281. Befojtott medgy, sárga baraczkal.

Végý egy rész jó érett medgyet, 's egy rész sárga baraczkot; ezt hámozd meg, 's, vágd a' közepén ketté. A' medgyet szedd le a' száráról, mosd meg; adj hozzá czúkot, hogy elég édes legyen, citromhéjat, egynehány szekfüvet, és fahéjat, 's fojtsd be fele borban és fele vízben, hogy félig megpuhuljon; azután hozzá adván a' sárga baraczkot, fojtsd be egészen puhára. Tálald ki egy tálra, közepére a' medgyet köröskörül pedig koszorú gyanánt a' sárga baraczkot tedd; vedd ki belőle a' fűszert, 's add fölibe a' mártást. Ezen étel kiváltképpen a' betegnek igen jó.

1282. Rántott medgy.

Kötözz össze négyével szép érett medgyet, vagdald el a' szárát egyenlőre; csinálj lisztből, czukorból és bor-

ból pruzinka tészta sűrűségű tésztát, mártsd ehbe a' medgyet száránál fogva, tedd forró zsírba; rázogasd meg a' serpenyőt, hogy a' fenekére ne üllepedjék a' medgy; rakd meleg tátra; tégy alája egy árkus itató papirost, mely a' zsírt magába szívja, hintsd be jól cukorral, 's add fel egy tálban melegen az asztalra, úgy, hogy a' medgy szárok felfelé álljanak.

1283. Aszalt szilva, rántva.

Megmosván a' szilvát tisztára, főzd meg, hogy megpuhuljon, 's még is egészen maradjon; azután szedd ki a' magját, 's e' helyett meghámozott mandolát tégy bele; csinálj olyan tésztát, mint a' rántott medgyhez, lisztből, horból, és tört cukorból; mártsd bele villán a' szilvát szép egyenlően; tedd forró zsírba, és süsd meg szép sárgára; tálald ki egy tálra, és hintsd meg jól cukorral.

1284. Rántott gesztenye.

Süss meg mintegy hatvan gesztenyét; fejsd ki; vágd le róla vékony késsel minden barna foltot; azután vágd közepén ketté; a' szebbik felét törd meg apróra, 's négy lat vajjal összevegyítvén dörgöld által szitán. Keverd el azután ezen tésztát rézlábasban két lat vajjal, nyolcz lat tört cukorral, 's fél meszszely téjsűrűvel; tedd gyenge pártüze 's keverd egyre, míg egy kevéssé merevény nem lesz a' tészta; ekkor habarj bele lassankint hat tojás-széket, 's főzd még egynehány pillantatig, állandó keverés közben; kenj meg egy tiszta deszkát vajjal, tedd reá a' tésztát, 's hagyd meghűlni. Csinálj a' meghült tésztából akkora halmot, a' mekkorát a' gesztenyének fele tett; nyomd széljel a' tésztát, tedd a' közepébe a' gesztenyét, borítsd erre a' tésztának másik felét, 's így tovább, míg mind készen nem lesz. Végre verj le egynehány tojást, mártsd bele hirtelen a' gesztenyét, hintsd be apró zsemlye morzsával, és süsd meg szépen forró zsírban; 's behintvén cukorral és vaniliával, add fel az asztalra forróan.

1285. Alma kígyó.

Tégy koczkásra vagdalt almát egy kis olvasztott vajba, hintsd meg cukorral és fahéjjal; valamint egy kevés aprított citrom héjjal és megmosott szőlővel is; fojtsd be puhára, azután pedig hűtsd ki. Vágj azután késfoknyi vastagságúra kinyújtott vajas tézstából kerek laskát, kend meg tojás' fejeérével, tedd közepére az almát, hajtsd össze, csinálj bele a' késfokkal hat vagy nyolcz vágást, tedd a' bádogra, kend meg a' kígyót levert tojással, süsd meg szépen kemenczében, 's cukorral meghintve add fel az asztalra.

1286. Rántott alma szeletek.

Szelj vékony szeleteket a' kevésbé savanyú, porhanyó és meghámozott almákból; habarj el medenczében egy marok szép lisztet meleg borral annyira, hogy a' tészta pruzinka tészta sűrűségű legyen; adj hozzá egy kis tört cukrot; rántsd ki a' tésztában megforgatott alma szeleteket forró zsírban, rázd meg a' serpenyőt, hogy szépen feldagadjanak, és rántsd szép zsemlye színűre; azután cukorral és fahéjjal meghintve add fel az asztalra.

1287. Rántott körtvély.

Hámozz meg jó, porhanyó, de nem felette puha körtvélyeket, önts reájok egy kis hideg vizet; forgasd meg a' kiszedett körtvélyeket lisztben, és rántsd ki forró zsírban; azután tedd rézlábasba a' körtvélyeket, hintsd meg jól cukorral és fahéjjal 's hosszukásra metélt citromhéjjal; tölts reájok egy kis bort és vizet; fojtsd be szép lassan, míg meg nem puhulnak, tálald ki csinosan, olly móddal, hogy a' száraik felfelé álljanak; töltsd felébek a' levét, mellyben fojtódtak, 's add fel édes saláta gyanánt.

1288. Birsalma szarvasok.

Szedd ki két érett és főtt birsalmának a' magvát; aprítsd össze citromhéjjal; keverd az aprított birsalmát tojásnyi nagyságú 's habzásig dörzsölt darab vajba; üss bele egy egész tojást 's egy tojás' sárgáját; habard el jól; adj hozzá egy evőkanál zsemlye morzsát, 's igen kevés finom lisztet; csinálj a' tésztából zsemlye morzsával meghintett deszkán apró szarvasokat, hintsd meg egy kevéssé zsemlye morzsával, és rántsd ki hirtelen zsírban. Azután rakd tátra, hintsd meg jól cukorral és fahéjjal, tölts reá egy kis bort; fojtsd be jól pártüzn, — 's add fel az asztalra.

1289. Rántott sárga baraczk.

Szedd ki a' szép hámozott sárga baraczk' magvát; csinálj tésztát szép lisztből, cukrozd meg egy kevéssé, forgasd meg benne a' baraczkot, és rántsd ki hirtelen forró zsírban, hogy jó ropogós legyen; megrántódván, tálald ki, 's cukorral meghintve add fel az asztalra.

1290. Töltött sárga baraczk.

Szedd ki a' szép, nagy és meghámozott sárga baraczk' magvát; aprítsa össze becsinált citronádot citromhéjjal és egy kis sárga baraczkal; cukrozd meg egy kevéssé; főzd egy kevéssé pártüzn; töltsd meg vele a' baraczkot, peczkeld össze apró peczekkel; csinálj borból és lisztből nem felette sűrű tésztát, forgasd meg benne a' baraczkot, és rántsd ki szépen forró zsírban, 's cukorral és fahéjjal meghintve add fel az asztalra.

1291. Alma gombócz.

Apríts össze jó almát, vegyíts hozzá egy maroknyi, kevés borral nedvesített zsemlye morzsát; adj hozzá cukrot és fahéjjat; üss bele egy vagy két tojásszéket; csinálj belőle apró gombócokat; hintsd meg tört cukorral és fahéjjal, azután pedig egy kis liszttel, és rántsd

ki hirtelen zsírban. Azután tedd tálra, hintsd meg cukorral, tölts reá egy kis bort, czipfázd fel hosszukásra metélt citromhéjjal, fojtsd be párlüzön, 's add fel melegen az asztalra.

1292. Alma kolbász.

Vegyíts egy kevés zsemlye morzsát porhanyó, 's apróra vagdalt alma közé; adj hozzá egy marok hámozott 's apróra tört pisztáczat, tört cukrot és fahéjat, forrázd le forró zsírral; habarj közibe egy vagy két tojást; hanem olly sűrű legyen a' tészta, hogy ne málljék; azután csinálj belőle kolbászokat, hintsd meg zsemlye morzsával, és rántsd ki hirtelen zsírban. Azután főzz rézlábaskában egy darab cukrot egy kis vízzel és citrom lével szulczá, öntsd ezt az alma kolbászokra, 's forrald fel velek egyszer kétszer.

1293. Zsemlye, medgyel töltve.

Vágd le a' kerek zsemlye' héjját szép vékonyan; vágd ki a' zsemlyét; szedd ki a' friss medgy' magvát; pergeld meg egy kevéssé vajban a' medgyet; vegyíts közibe egynehány tört mandolát; adj hozzá két keményen főtt 's apróra vagdalt tojásszéket; fűszerezd meg cukorral és fahéjjal; pergeld meg a' kivájt zsemlyét zsírban, töltsd bele a' befojtott medgyet; fedd be a' zsemlyét vékonypirított zsemlye szelettel; tedd tálba; tölts reá egy kis cukros bort; fojtsd be párlüzön, 's add fel az asztalra.

1294. Felpuffadt gyümölcs étel.

Önts egy rézlábaskába kevés szilke vizet, tégy bele $\frac{1}{4}$ cukrot 's forrald fel; azután egy itcze epret vagy ribizkét adván hozzá főzd jó sűrűre, 's tedd félre hűlni; sodord el 8 vagy 9 tojásnak fejejét hóvá, a' befőtt gyümölcsöt tedd egy medenczébe, adj hozzá egy kalánnal a' tojás havából, és keverd el jól, adj bele ismét egy kalán havat, 's ujan elkevervén folytasd mind addig, míg a'

hó el nem fogy, az az, egészben keverd egy óráig; adj hozzá apróra vágott citromhéjat, kenj meg egy tálat írós vajjal, a' kevertet add bele 's tetejét csucsosítsd meg mint a' buktatott tortát szokás, és kemenczébe tolván süsd meg; sülés közben hasítsd meg három helyen, hogy szépen kidudorodhassék 's add fel azon melegében az asztalra,

1295. Párolt körtvély.

Olvasz el rézlábasban diónyiírós vaját, adj bele egy kalányi apró czukrot, 's pergeld meg világos barnára; ezután rakj be meghámozott körtvélyeket, és pergeld mind addig, míg szép világos barnák nem lesznek, önts fölélük egy pohár vizes bort, adj mellé 3 vagy 4 szekfűvet, kevés porrá zuzott fahéját, hosszukásra vágott citromhéjat és párold meg; midőn kitálatod, levét öntsd fölé.

1296. Alma kocsonyával.

Hámozz meg néhány masánczki almát, 's közepeket kissé kivájván, párold meg vízben; forralj fel egy rézlábasban egy darab czukrot kevés vízzel, és főzd mind addig, míg nyulós nem lesz, ekkor nyomd bele egy citromnak nedvét, adj bele apróra vágott citromhéjat, az almákat rakd egy táliba, töltsd meg a' közepén levő üregeket a' befőttel és tedd hideg helyre; midőn megkocsonyásodtak add fel az asztalra.

1297. Fasirozott alma.

Hámozz meg szép nagy masánczki almákat, fölül mess le belőlök egy szeletet és vágd ki; azután 3 vagy 4 almát apróra össze vagdaltván ved egy lábasba forró írós vaj fölé és süsd péppé, adj hozzá fél kalán czukrot, kevés porrá zuzott fahéját, kevés aprószőlőt és apróra vágott czukros citromhéjat; keverd össze mind ezt, 's töltsd az almák üregeibe; a' felső részökről levágott szeletet; kösd fel czérnával 's rántsd ki zsirban;

ekkor a' czérnát lemetszvéen róla, az almát rakd tálba; végy 12 almához keményre főtt négy tojásszéket, tedd mozsárba, adj hozzá egy marok meghámozott mandolát, egy darab friss irós vaját 's törd össze finomra; azután tedd medenczébe, üss közé külön külön négy tojást, 's keverd közé mindegyiket jól; végre még czukrot és fahéjat adván bele, kenj meg egy tálat irós vajjal, a' keveréket öntsd bele 's az almákat fölé rakván, süsd meg két tűz között.

1298. Császári alma.

Meghámozván az almákat tedd hideg vízbe; adj egy lábasha $\frac{1}{8}$ font czukrot, fél pohár bort, ugyan annyi vizet 's forrald fel, tedd bele az almákat, és párold míg puhulni nem kezdenek; ekkor tányérra rakván, bagyd kihűlni; törj meg kevés meghámozott mandolát apróra, adj hozzá ugyan annyi czukrot, keverd össze 's hintsd az almára, ezeket most kend be kajszin baraczk marmeláddal, tedd kemenczébe, és fél órai sülés után add fel az asztalra.

1299. Kucsmagombák almából.

Süss meg 10 masánczki almát jó puhára, 's bőrüket levonván, magvaikat, magházaikat kivetvén, metéld össze jól; sodorj el $\frac{1}{4}$ font irós vaját habzásig, az almát keverd közé, mint szintén $\frac{1}{8}$ font meghámozott és apróra zuzott mandolát is, adj hozzá 4 tojásszéket egyenként, kevés porrá zuzott fahéjat, fél citromnak apróra vágott héját 's keverd jól össze, végre még egy vajas szarvasnak morzsáját vegyitvén közé, tedd a' keveréket zsemlye morzsával meghintett vágó deszkára, idomits belőle kucsmagombákat, szár helyett tüzdelj beléjük összegöngyölgetett ostyát, mártsd elsodort tojásba, keverd zsemlye morzsába és rántsd meg forró zsírban.

1300. Töltött körtvély.

Válogass ki szép érett de ne puha körtvélyeket 's csutkájokat levágván közepöket vágd ki; azután végy más körtvélyeket, hámozd meg 's vagdalád össze apróra, adj hozzá finomra vágott mandolát, malozsaszőlőt 's kevés czukrot, csinálj egy tojásból rántottát, 's metéld a' vágott közé; ekkor rántsd ki a' megöblösített körtvélyeket zsirban, töltsd meg a' vágottal, rakd egy tálra, önts fölé fél pohár jó fejer bort, ugyan annyi vizet; hintsd meg czukorral és fahéjjal, tedd pártüz fölé 's párold meg.

1301. Portugálos alma.

Hámozz meg néhány tafota almát, 's vágd ki közepöket; adj egy bögrébe egy főző kalán lisztet, egy mészely jó tejszint 's keverd el jól, üss belé 4 tojásszéket, vegyíts közé 2 evő kalán apró czukrot, 4 lat meghámozott és apróra vágott pisztacziát, egy citromnak czukorral ledörzsölt héjját, tedd tűz fölé, és folytonos kavarás közben főzd mind addig, míg jó sűrű nem lesz; e' keverékkel megtöltvén az almákat, kend be tojás' fejrével, hintsd meg zsemlye morzsával, és rántsd ki forró zsirban; midőn tálba rakod hintsd meg czukorral és vonj végig rajtok tüzes lapoczkát.

1302. Alma kolbászkák.

Összevagdaltván néhány porhanyó almát apróra, adj közé kevés zsemlye morzsát, egy marok meghámozott 's apróra törtt mandolát, porrá zuzott czukrot és fahéjat tetszésed szerint, önts reá kevés forró zsirt, keverj közé két tojást, de vigyázz, hogy a' tészta összeálló keménységű legyen; e' keverékből formálj kis kolbászkákat, mártsd elhabart tojásba, keverd zsemlye morzsába és rántsd ki zsirban; azután tégy egy lábasba darabka czukrot, kevés vizet, egy citromnak nedvét, 's főzd

kocsonyává, ezt öntsd az alma kolbászok fölé 's forrald fel.

1303. Birsalma sajt.

Négy részre vágván a' jó érett birsalmákat, főzd meg vízben jó puhára, és törd keresztül szitán; önts egy rézlábasba fél meszely vizet, adj bele $\frac{3}{4}$ font czukrot 's forrald mind addig, míg nagy csöppöket nem kezd fel fölé hányni; ekkor tégy bele egy font áttört birsalmát, és főzd mind addig, míg meg nem keményedik, adj hozzá nagyjában zuzott fahéjat, szekfuborsot, apróra vágott citromhéjat, keverd el jól, és öntözd egy arra való edénybe.

1304. Afonya kása.

Adj egy rézlábasba két itcze érett afonyát, önts reá fél meszely aszúszőlő bort, adj hozzá apróra vágott citromhéjat, porrá zuzott czukrot és párold meg; azután törd át szitán, hogy magvaitól megmenekedjék, öntsd rézlábasba, adj hozzá írósvajban szép sárgára piritott kockásra vágott zsemlyét, egy kalán finom liszttel meghabart tejszint, főzd meddig jónak gondolod, 's kitálalván hintsd meg czukorral, ékesítsd fel piritott zsemlye szeletekkel.

1305. Kocsonyázott bodza kása.

Megmosván két itcze érett bodza bogyót, önts reá egy meszely bort, zuzd össze jól főző kalánnal, 's szüрд át levét tiszta ruhán keresztül egy rézlábasba; adj hozzá 4 kalán porrá zuzott czukrot, kevés szekfűvet, főzd vagy fél óráig, tégy bele fél lat felolvasztott vizahólyagot, forrald fel még egyszer, szüрд át ruhán egy porcellán tálba, mellynek fenekét néhány befőzött cseresznyeével vagy medgyel kiraktad, tedd hideg helyre, 's midőn megkocsonyásodott hintsd meg hoszúkásra vágott pisztáciaival, 's add fel az asztalra.

HATODIK SZAKASZ.

Különféle pecsenyék, Kompók, és Saláták.

I. CZIKKELY.

Mindennémű sülték vagy pecsenyék

1306. Rántott csirke.

Vagdald el a' megtisztított fiatal csirkét; ha már valamivel nagyobbacska, mind a' melljéből, mind a' lábbaiból két részt csinálj; hagyd egy ideig sóban feküdni. azután forgasd meg mindegyik darabot lisztben; mártsd friss vízbe, hintsd be apróra reszelt zsemlye morzsával; süsd meg szépen forró zsírban; tedd tálra; hintsd be rántott zöld petrezselyemmel, 's add fel az asztalra melegen.

1307. Sült csirke.

Megtisztítván a' csirkét, nyomd be, 's vedd ki a' melljcsontját, sózd meg a' csirkét, hajtsd be a' lábait, és süsd meg nyáron jó tűz mellett; vaját több ízben csepegtess reá, 's ha tetszik, zsemlye morzsával is behintheted, melly után még egy kevesse sütvén, add fel hirtelen az asztalra. Meg spékeltethed vékonyra metélt szalonnával,

1308. Sült kappan, osztreával töltve.

Olvaszsz el két lat vaját, tégy bele egy marok zsemlye morzsát, adj hozzá hús kifejtett osztreát, egy kis sót és szerecsen dió virágot; mind ezt jól összevegyitvén, töltsd meg vele a' kappant, és süsd meg szépen levében.

Csinálj azután! sárga rántást egy kis vajból és lisztből, adj hozzá egy kanál jó levest, a' kappannak levével, húsz osztaréval, 's egy citromnak a' levével együtt, 's főzd el mind együtt. Tálaláskor vegyítsd el a' mártást tojás' sárgájával.

1309. Kappan, szardellával.

Tisztítsd meg a' kappant, 's minekutánna besóztad, hagyd egy ideig sóban feküdni; fejts ki azután három szardellát a' szálkáiból, 's aprítsd össze; szárítsd meg a' kappant, 's dörgöld bele jól a' szardellákat; süsd meg a' nyárson; vaját több ízben csepegtess reá; ha már szép sárgára megsült, tálald ki egy tála, öntsd reá a' csekély mártást, és cziprázd fel hosszukáára metélt citrom héjjal.

1310. Kappan, csigával.

Egy kappanhoz huszonöt csigát végy, melyeket megfőzván, fejtsd ki farkaikat, 's vagdald össze apróra négy lat szardellával, egy fej veres hagymával, egy kis zöld petrezselyemmel, 's egy citromnak héjjával együtt. Dörzsölj el fertály font vaját habzásig, add bele az aprítottat, valamint egy citromnak a' levét is, vegyítsd jól össze; töltsd meg vele a' kappant belől; varrd össze; hogy a' töltelék ki ne hulljék; süsd meg szépen, 's öntözd meg téjfellel és vajjal.

1311. Pulyka, sültve.

Megtisztítván 's felmetszván a' pulykát, vedd kia' melljcsontját; mosd meg jól több ízben, 's jól besózván spékeld meg a' melljét csinosan szalonnával; begyébe egy téjbe áztatott zsemlyét téven, süsd meg egyenlő melegenél. Ha nagy a' pulyka, közel két óra szükséges megsüléshez; öntözd meg sülés közben vajjal, 's a' lecsepegett levet add fel vele együtt az asztalra.

1312. Fajdtyúk, sülvé.

Megtisztítván a' fajdtyukot, mosd meg, sózd be, és dörzsöld be tört fenyő maggal, bazsilkommal és rozmarinnal, 's hagyd egy óráig állani. Csinálj páczt borból, ecetből, veres hagymából és babérlevelekből, 's öntsd reá forrón. Ha vén a' tyuk, két három napig is hagyd benne, 's naponkint kétszer forrázd le vele; ha pedig gyenge egy nap is elég; azután spékeld meg szépen szalonnával. süsd meg nyárson; csinálj a' lecsorgásból és a' páczból, szárdellával és kapornával egy kevés levet; tálald ki a' tyúkot, cifrázd fel citromhéjjal, 's add hozzá a' mártást csészében.

1313. Galamb, sülvé.

Végý fiatal húsos galambot, fújd fel tollal, tisztítsd meg, sózd be, 's hagyd fél óráig állani. Két galambhoz e'képpen csinálj töltelékét: dörzsölj el egy darab vaját habzásig, reszeld le másfél zsemlyének a' héjját, a' belét áztasd tejbe, 's nyomd ki jól; adj hozzá egy kevés aprított zöld petrezselymet, egy kis sáfrányt és sót; mind ezt jól összevegyítván, üss bele két egész tojást 's egy tojásszéket: keverd még egy ideig, 's töltsd meg vele töltésénáltal a' galambokat; kösd be ezeket, húzd nyársra, és süsd fél óráig; sülés közben öntözd meg vajjal.

1314. Borjú czomb, sülvé.

Megmosván 's besózáva a' czombot, hagyd két óráig sóban feküdni; húzd azután nyársra, úgy hogy a' felső része gömbölyű legyen, a' csontját pedig a' legjobb irányban köthesd a' nyárshoz. Süsd állandó melegenél, vagy csóban; öntözd meg szorgalmasan vajjal és lével; végre csepegtess reá friss vaját, hogy szép színe legyen, 's habozva adhasd fel az asztalra; adj hozzá egy kis levet, 's cifrázd fel zöld petrezselyemmel.

1315. Borjú czomb vese pecsenyével, töltve.

Végy nem igen nagy hátulsó fertályt, vágj le előlről egész a' veséig egy darabot, a' hátulsó darabot pedig hagyd a' czombon. Vágd be mélyen a' czombot a' hús alatt hosszú késsel; készíts tölteléket, e'képpen: végy hat kifejtett szardellát, adj hozzá a' lemetszett 's öszeaprított hússal együtt egy kis vereshagymát, citromhéjat, ökör velőt, rozmarint, zsályát és zöld petrezselymet; sózd és fűszerezd meg; aprítsd mind össze, törd meg mozsárban, 's adj hozzá egy kis tejfelt. Egy kis kifejtett osztreát és krumplit is vehetsz hozzá, ha az esztendő része megengedi; töltsd meg vele a' pecsenyét nagy fecskendővel; a' czombot meg is spékelted csínosan; azután dugd be a' lyukakat, és süsd meg lassan. Forralj fel vaját és tejfelt együtt, 's öntözd meg vele sülés közben a' czombot. A' lecsorgó léből jó mártást is csinálhatsz osztreával és krumplival.

1316. Borjú czomb, szardellával.

Elkészítvén szépen 's besózáva a' czombot, lyugaszd ki késsel, és spékeld meg négy hoszúkásra metélt szardellával, 's két fej fokhagymával, melyet olly vékonyra metélj, a' millyenre csak lehet; azután hagyd egy óráig állani. Süsd lassan, hogy jól megsüljön; e' végre fél órával tovább kell sütni, mint közönségesen; sülés közben öntözd meg téjfellel és vajjal; megsülvén egészen, tedd tálra, a' mártást pedig alája.

1317. Borjú hús szeletek.

Vágj le a' borjú czombról egy újjnyi vastagságú szeleteket keresztben, verd meg jól 's formálj belőlök szeleteket; sózd meg, csepegtess reájok mind a' két oldalakon vaját, tedd vas tepsibe, 's hagyd pártüözni jól megsülni; azután tedd tálra, csepegtess reá citrom levét, 's add fel az asztalra. E'képpen is készíthe-

ted: mártsd a' megvert 's besózott szeleteket olvasztott vajba; hintsd be finom zsemlye morzsával, süsd meg a' rostélyon 's add fel egy citrommal az asztalra. A' tálon szépen elrakott szeleteket hosszukásra metélt citromhéjjal is meghintheted, 's forró vajat is önthetsz reá.

1318. Bárány czomb vese pecsenyével együtt, töltve.

Végý szép hátulsó bárány fertályt, mosd meg; fejtöd le jól az újjaiddal a' bőrt a' fertály' felső részéről, sózd meg, 's csinálj töltelékét e'képpen: reszeld le két zsemlyének a' héjját, 's áztasd téjbe; olvaszsz el egy darab vajat; adj bele egy kis apróra vagdalt zöld petrezselymet, pergeld meg egy kevéssé, add hozzá az áztatott zsemlyéket, sózd meg, 's vegyítsd jól öszve; adj hozzá egy kevés sáfrányt 's egy kis tört czúkrót; vedd el a' tűz mellől; üss bele két egész tojást 's három tojásszelet; keverd öszve jól, 's töltsd meg vele a' bárány fertályt; tűzd bejól, hogy a' töltelék ki ne folyjék; süsd meg szép ropogósra, 's öntözd meg szorgalmatosan vajjal.

1319. Malacz, sülvé.

Azon viz, mellyel a' malaczt le akarod forrázni, csak olyan meleg legyen, hogy az újjod kiálhassa. Megmosván a' malaczt, sózd be jól, dörzsöld be a' belsejét egy kis tört borsal; igazítsd kifelé a' lábait, 's tűzz közibek egy darab fát keresztbe, melly a' lábakat egymástól széljel tartsa; a' lábakat befelé kösd meg; az első lábakat az innál hajtsd be, hogy hátra felé feküdjenek, kösd meg azután zsineggel, hogy természeti állásokat megtartsák. Szúrd nyársra hosszában, a' torkán és száján keresztül, hogy a' nyárs semmi lyukat ne okozzon; tégy a' hasába tiszta kendőt, és varrd be; süsd egy óráig közészerű tűznél; sütés közben kend meg szorgalmatosan egy darab tiszta szalonnával, egynehány pillantat mulva

pedig töröld meg tiszta kendővel, és süsd tovább, hogy hólyagokat ne kapjon; szép sárgás barnára kell sütni, 's a' bőrnek ropogósnak és üveg formájúnak kell lenni, hogy töredezzék, midőn metszeni akarod. Megsülván, vedd le róla a' fát és a' zsineget, 's add fel hirtelen az asztalra.

1320. Nyúl, sülvé.

Kivetván a' belét, mosd meg tisztán a' nyulat, huzd le a' kék bőrét gondosan, sózd be jól, 's tedd eczethól, vízből, vereshagymából, babérlevelekből, kakukfűből, citrom-héjből, egynehány gyökérből, és egész borsból, újfűszerből 's egynehány fenyőmagból készült páczba, melyek előbb mind együtt egy óráig főttek; öntsd ezen páczot forrón a' besózott nyulra, 's hagyd benne egy vagy két napig, hogy jó porhanyó legyen. Előbb mintsem nyársra huznád, spékeld meg a' hátát és a' czombjait csinosan szalonnával; süsd lassan; sütés alatt öntözd meg több ízben a' páczczal; csinálj azután mártást téjfellel és egy kis liszttel, a' lecsorgott páczból is adván hozzá egy keveset, 's egynehány hoszszukásra metélt citrom héjat is kevervén közibe. Tálra igazítván a' nyulat, add alaja a' mártást, 's cifrázd fel citrom szeletekkel.

1321. Szarvas fertály, sülvé.

Mosd meg a' szarvas fertályt, vágd le a' bőrét, azután veregesd meg, hogy porhanyó legyen; sózd be jól, 's hagyd két három napig a' páczban állani; tedd tep-sibe, és süsd meg kemenczében, tégy reá zsírral megkent papirost, hogy a' szalonna meg ne égjen; 's önts reá több ízben páczot; megsülván jól, tedd tálra, 's adj fölibe kaporna mártást.

1322. Patsirták, rostélyon sülvé.

Megmelyesztvén a' pacsirtákat, vágd le a' fejeket, vedd ki a' beleket vígyázva, hogy a' zsirt ki ne huzzad,

tedd vízbe fertály óráig; azután sózd be, és süsd meg rostélyon pacsirta-nyársra vonva, öntözd meg szorgalmatosan vajjal, 's hintsd be zsemlye morzsával.

1323. Vad kácsa, süelve.

Megmelyeztven a' kácsát, forrázd le egy kevéssé, mosd meg, vedd ki a' belét, és sózd be jól; ha az idő megengedi, páczold be egy 'napra, azután spékeld meg czitrom héjjal, süsd meg nyárson szép zsemlye színűre, 's öntözd meg több ízben pácczal és téjfellel. Olvaszsz el egy kis vajat, adj hozzá egy kis lisztet, 's pergeld meg; tedd bele a' kácsának apróra vagdalt májját, fojtsd be, önts reá valamit a' páczból és abból, a' mi a' kácsáról sülés közben lecsorgott, egy két kalán téjfellel 's egy kis kapornával együtt; fölibe öntvén a' mártást, add fel az asztalra.

1324. Fenyő madarak, süelve.

Megmelyeztven a' fenyő madarakat, hajtsd be a' lábait és szárnyaikat, sózd be, 's húzd fel a' nyársra, az oldalbordájokon keresztül. Minden két madár közé két vékony szelet szalonnát, a' szalonna közé pedig egy vékony zsemlye szeletet tégy; sütés közben csepegtess reájok vajat, 's előbb mintsem egészen megsüljenek, hintsd be zsemlye morzsával, 's azután süsd meg tökéletesen.

1325. Fátzán, süelve.

Megmelyeztven a' fátzánt tisztán, vedd ki a' belső részét, mosd ki tisztára, sózd be jól, spékeld meg vékonyra metélt szalonnával csinosan, süsd meg a' nyárson lassan, 's öntözd meg több ízben vajjal; jól megsülvén, czifrázd fel czitrom héjjal, 's a' levével megöntve add fel az asztalra.

1326. Császár madár, süelve.

Melyezd meg a' császár madarat, vedd ki a' belét, sózd be, tégy a' felvágott melyjébe egy szelet szalonnát,

azután spékeld meg, és süsd meg zsemlye színűre. Csinalj csekély mártást vajból, egynehány osztrecából, krumpliból, 's egy kis citrom léből és citrom héjből; megsülvén igazítsd tálra, a' mártást pedig öntsd fölibe.

1327. Szárcsa, sülvé.

Lehuzván a' szárcsa bőrét, hagyd egy óráig vízben feküdni; páczold be, 's hagyd egy napig a' páczban; azután sózd be, készítsd el, és süsd meg szépen; sütés alatt öntözd meg több ízben a' pácczal, 's végre tejfellel és vajjal. Megsülvén tedd tálra, a' mártást pedig öntsd fölibe.

1328. Foglyok, sülvé.

Megtisztítván 's jól megmosván a' foglyokat, sózd be, metélj tenyérnyi nagyságú vékony szalonna szeleteket; hajtsd be a' foglyok' lábaikat és szárnyaikat, 's készítsd el szépen, tekergesd a' szalonna szeletekbe, és süsd meg nyárson; sütés alatt csepegtess reájok több ízben vajat. A' helyett, hogy szalonna szeletek közé kötnéd, meg is spékelheted a' foglyokat vékonyrametélt szalonnával, és így sütheted meg.

1329. Szalonkák, sülvé.

Ha a' szalonkák tisztán meg vagynak tépve, vedd ki a' beleket 's májjakat, sózd meg, és készítsd el rendesen; hajtsd be a' lábaikat és szárnyaikat; dugd az orrokat jobb szárnyok alá, és süsd meg nyárson. Vagdald össze a' beleket és májjokat vereshagymával apróra; pirítsd meg zsemlye morzsával vajban; add hozzá a' mondotakat, és röviden főzd fel; süss meg azután egynehány zsemlye szeletet zsírban, tedd tálba, kend reá a' sült szalonkák' belsejét, 's add fel a' sült szalonkákkal együtt az asztalra.

1330. Fürjek sülvé.

Ha a' fürjek jól meg vagynak tisztítva, kimosva és megsózva, hagyd egy ideig a' sóban; önts reájok egy itcze

bort, 's ugyan annyi eczetet; adj hozzá fahéjat és szekfűvet; hagyd egy nap a' páczban, és süsd meg azután a' levében. Csinálhatsz hozzá egy kis levet is a' páczból.

1331. Vad kácsák spékelve és süelve.

Tisztítsd meg jól a' vad kácsákat, tedd egynehány napig páczba, sózd meg, és a' melljén öt vagy hat sorosan spékeld meg; süsd meg nyárson; öntözd meg téjfellel és pácczal több ízben, 's add fel a' lecsorgott levével együtt.

1332. Vad galambok, süelve.

Ha jól megtisztítottad, megmostad és besóztad a galambokat csinálj páczot eczéből, borból vereshagymából, egy kis fokhagymából, babérlevelekből és citromhéjból; hagyd a' galambokat, főképpen ha vének ezen páczban két három napig; spékeld meg vékonyra metélt szalonnával, és süsd meg a' nyárson lassan; sütés közben öntözd meg a' pácczal és téjfellel több ízben. Készíts azután mártást e'képpen: tégy egy kis darab vaját serpenyőbe, adj hozzá aprított veres hagymát, két vagy három aprított szárdelet, 's egy kevés apróra reszelt kakukfűvet; pergeld meg jól; azután adj hozzá egy két kanál lisztet; pirítsd még egy kevesé; önts hozzá a' páczból annyit, hogy a' mártás illó sűrűségű legyen; add hozzá a' mi lecsorgott a' galambokról, egy kis téjfellel együtt, 's főzd fel jól. Megsülvén a' galambok, tedd tátra, a' mártást pedig öntsd fölibek.

1333. Őz czomb süelve.

Mosd meg jól, és sózd be az őz czombot, hagyd egy ideig a' sóban; azután tégy fazékba fele eczetet és fele vizet, két szekfűvel spékelt veres hagymát, egy gerzed fokhagymát, két babérlevelet, citrom héjat, egynehány szem fenyőmagot, 's egy egész borsot; főzd fel a' páczot, forrázd meg vele az őz czimert, 's hagyd benne két három nap; forrázd meg vele mindennap kétszer;

azután vedd ki, tisztítsd le a' hártyáját, spékeld meg jól szalonnával, és süsd lassan nyárson; az alatt öntsd meg gyakran pácczal vegyített téjfellel. Ha jól kisült, tálald ki egy tála, cifrázd fel mint a' nyulat, 's öntsd reá a' pácczal szardellával és kapornával készült mártást.

1334. Őz-hát sülvé.

Készítsd el az őzhátat, mint a' czombot, az az: páccold be eczettel és veres hagymával, 's hagyd egy vagy két nap a' páczban; húzd le szépen a' bőrét, spékeld meg csinosan szalonnával, kösd be papirossal; süsd meg jó lassan nyárson, 's öntözd meg egynehányszor pácczal és téjfellel. Megsülvén jól, tálald ki egy tála, 's cifrázd fel mint az őzcombot.

1335. Vad hús módra készült vese pecsenye.

Húzd le a' szép vese pecsenyéről a' bőrt, vágd le a' csontjait; páccold be éppen úgy, mint a' nyulat; spékeld meg négy sorossan, húzd nyársra, és süsd tartós melegnél két egész óráig; sülés közben öntözd meg egynehányszor a' pácczal, 's előbb mintsem egészen megsült, egynehányszor téjfellel, a' mi által szép színt nyer a' pecsenye. Éppen olyan mártást adj hozzá, a' millyent a' nyulhoz, 's kapornát is vegyithetsz közibe.

1336. Sült lud.

Melyezd meg a' ludat, mosd meg; törülgesd meg, hogy száraz legyen; fűszerezd meg belől sóval és borsal, veres hagymával és zsályával, kösd össze erősen derekát és nyakát; süsd, és sülés közben öntözd meg gyakran vajjal: Tulajdon levében és alma kompóval add fel az asztalra.

1337. Sült kácsa.

Töltsd meg a' jól elkészített kácsát zsályával, veres hagymával, egy kanál kenyér héjjal, egy kis vajjal,

borsal és sóval, süsd meg nyárson, sülés közben gyakorta megöntöztvén vajjal, 's maga levében add fel az asztalra.

1338. Friss sódar sülvé.

Hasítsd be a' südő' sódarjának hajlását éles késsel, töltsd meg ezen vágást aprított zsályával, aprított veres hagymával, sóval és borsal. Megsülvén felig, metéld be a' бүrkéjét; de ne mélyen, 's ha már egészen megsült, add fel az asztalra alma lével és krumplival.

1339. Rostélyon sült csirke Tatár módra.

Hajtsd két felé a' megtisztított csirkét, verd laposra fa sulyokkal, sózd meg, fűszerezd borssal 's mindenféle jó izt adó fűszeres zöldséggel, mártsd olvasztott ludzsirba, tedd rostélyra, süsd meg jól mind két oldalán 's nyomj reá citromnedvet.

1340. Nyárson sült csirke gesztenyével.

Süss meg néhány gesztenyét vigyázva, hogy meg ne égjenek, 's megtisztítván, 10 vagy 12-öt vagdalj össze apróra és törd meg mozsárban; főzd meg a' a'csirke' máját felényire, vágj meg $\frac{1}{4}$ sódort, ugyan annyi szalonnát felényire, 's törd meg a' csirkemájjal együtt mozsárban; azután keverd össze a' törtt hust a' gesztenyével, adj hozzá petrezselyem zöldjét, fűszeres zöldséget, szerecsendióvirágot, sót, borsot, szerecsendiót, töltsd meg e' töltelékkel a'csirkét, vond nyársra, süsd meg, sütés közben gyakran öntözgetvén irós vajjal. A' többi gesztenyét törd meg jó erőa lével, adj hozzá kevés fejer bort, lisztet és irós vajat, sűrítsd mártaléknak 's öntsd a' tálba tett csirke alá; a' tál szélét pedig rakd ki citrom szeletekkel.

1341. Pacsirta nyárson sülvé.

Vond a' megtisztított pacsirtákat vékony nyársra, 's minden két pacsirta közé egy szelet szalonnát huzván süsd meg, sülés közben többször öntözd meg zsirral,

vége felé pedig finom zsemlye morzsát hints reájok; süss vajban vagy zsirban néhány zsemlye szeletet szép pirosra, tedd a' tál' közepére, 's a' pacsirtákat rakd köröskörül.

1342. Fácán káposztával.

Vond a' megtisztított, sózott, páczolt és szalonna szeletekbe burkolt fázánt nyársra, süsd meg; 's midőn tūrhetőleg megpirult, vedd le, tedd a' káposztalá, és párold meg; azután a' káposztát tedd tálba, a' fázánt és szalonnát pedig fölé.

1343. Töltött kappan.

Hagyd egy ideig az elkészített kappant sóban állani, metélj össze fél font borjú hust, kevés bélzsirral, néhány szálkáitól megtisztított szardellával, czitromhéjjal, néhány osztrigával, egy tejbe áztatott 's ismét kinyomott zsemlyével együtt apróra, adj hozzá sót, három egész tojást, kevés téjfelt, keverd össze, töltsd meg vele a' kappant, és nyársra huzván süsd meg.

1344. Fogoly lencsével.

Spékeld meg az elkészített foglyokat szalonnával, vond nyársra és süsd meg széplevesen; főzd meg a' lencsét jó puhára; olvasz el egy lábasban darabka zsirt, é apróra metélt vöröshagymát, két kalán lisztet adván bele, duzzaszd fel, önts reá egy meritő kanál jó huslevet, kevés boreczetet, apróra vágott czitromhéjat, add hozzá a' lencsét, utóbb a' foglyot és megpárolván add fel az asztalra.}]

1345. Szalonkák belökkel együtt.

Vedd ki a' megkoppasztott szalonkáknak bélét, 's tedd félre, a' szalonkákat pedig vond nyársra, és süsd meg; olvasz el egy lábasban darabka irós vaját, adj bele egy fej apróra vágott vöröshagymát, tedd hozzá a' szalonkák' öszvevagdalt bélét, 's fél czitromnak fi-

nomra metélt héját és pergeld meg; azután hints fölé egy kalán lisztet, önts reá kevés huslevet, adj bele sót, borsot, citromnedvet, forrald fel 's öntsd a' tálba helyezett szalonka fölé.

1346. Rántott galamb.

Párold meg a' besózott galambokat borral vegyes huslében felényire, azután vágd négy részre, mártsd elsodort tojásba, hintsd meg zsemlye morzsával, és rántsd ki forró zsírban; midőn asztalra adod adj fölé petre-zselyem zöldjét.

1347. Zerge czomb. (Gemäsdylegel)

Áztasd a' czombot egy óráig hideg vízben, azután hártóját levonván sózd be, 's két óráig sóban hagyván állani, páczold meg; mintán a' páczban 3 vagy 4 nap állott, spékeld meg szalonnával, vond nyársra és süsd meg mint az őzczombot szokás; sodorjel egy bögrében két főző kalán lisztet 5 kalán téjfellet, adj hozzá forró páczlevet, a' pecsenyéből lecsepegő zsirból két kalánnal, citromhéjat, forrald fel, 's öntsd a' tálba tett zerge-czomb fölé.

1348. Fácán angolosan.

Tölts meg egy felbontott és csontjaitól megfosztott fácánt tetszésed szerinti töltelékkel, burkold szalonna, sódar és citromháj szeletekbe, tekerd be zsiros papirossal, tedd lapos rézlábasba és süsd meg kemenczében, míg ez sül forralj meg egy darab írós vajat rézlábasban, adj hozzá sódort, szekfűvet, babérlevelet, csiperke gombát, apróra vágdalva hintsd meg liszttel, 's miután kissé felduzzadt, önts reá kevés barna levet, nyomd bele egy citromnak nedvét, vagy ha szükség, hogy elég csipős legyen, többet is; forrald fel, és zsirját leszedvén, öntsd a' tálba tett fácán fölé.

1349. Apró madarak.

A' kis madarakat általában lábasban szokás sütni szalonnával, vöröshagyma és zsemlye morzsával; a' sármányokat azomban nyárson is sütheted mind a' pacsirtákat,

II. CZIKKELY.

Külömbféle Kompók.

1350. Alma, kocsonyával.

Hámozz meg masánczki almákat, 's vájd ki egy kevesse a' közepeket; végy két rész valódi Sampányi bort, egy rész vizet, tizenkét lat czúkrót, 's főzd meg benne az almákat, de úgy, hogy szét ne omoljanak; ha már megfőttek, tedd tálra; a' levét, melly egy itcze legyen, tedd ismét pártüzzre, adj hozzá két lat felolvasztott viza hólyagot, de ha jeged van, másfél lat is elég, azután egy kis alkermet, hogy szép színt kapjon, 's dörzsöld általa' kocsonyát a' mint szokás asztalkendőn és itató pajiroson; töltsd meg az almákat befőtt egész medgy szemekkel, 's öntsd reájok a' kocsonyát, hanem vigyázva, hogy az almákat meg ne fesse, mert ezeknek fejéren kell maradniok. Ha valódi Sampányi borra szert nem tehetnél, végy egy itcze vizet, hat citromnak a' levét, 's annyi czúkrót, hogy elég édes legyen: Nyáron, midőn friss gyümölcs van, masánczki alma' szűkében más apró almákat, Sampányi bor helyett pedig málna bogyó vagy ribizli levét is vehetsz.

1351. Alma kompó,

Hámozz meg szép 's egyenlő nagyságu masánczki almákat, de úgy, hogy a' szárokat rajtok hagyd; vegyits el két vagy három kanál sárga barack liktáriomot

vízzel, 's ritkítsd meg annnyira, hogy az almák' megfőzéséhez elégséges legyen; adj hozzá egy darab czúkrót, 's egy citromnak a' levét; tedd bele az almákat, 's főzd meg, de vigyázz, hogy széljel ne omoljanak; tálald ki egy tálba, 's öntsd reájok a' levet.

1352. Vegyített kompó.

Végý nagy szemű fejár cseresznyét, 's főzd meg egy kis czukros vízben és citrom lében. Végý azután nagy szemű medgyet, szedd le a' száráról, 's főzd meg más edényben egy kis vízzel és czukorral. Hámozz meg apró körtvélyeket, mellyek éppen ekkor diszlenek, vágd ketté a' közepén, úgy, hogy a' szárok rajtok maradjon, 's főzd meg ezeket is egy kis vízzel és czukorral; megpuhulván, adj hozzájuk egy evő kanál rúmot, főzd még egynehány pillantásig, 's azután hűtsd meg. Végre főzz öt lat czúkrót egy kávé csészényi vízben addig, míg a' czúkor nyálkás nem kezd lenni. Törülgess meg tisztára öt nagy sárga baraczkot, vágd ketté, vedd ki a' magjokat, tedd a' baraczkot a' nyulékony czúkorba, 's csak addig főzd, míg a' czúkor általjárja; de széljel ne omoljék. Ha kitálalod a' kompót, az első koszorút a' körtvély (szárával felfelé fordítva), a' másidokat a' cseresznye, harmadikat pedig a' sárga baraczk formálja. A' medgyet közepére tedd, 's jobban felhalmozd mint a' többi.

1353. Vegyített kompó, másképpen.

Főzz meg valamelly nagyobb nemű, p. o. Császár körtvélyt vízzel, czukorral és citrom lével; a' körtvélyt előbb meghámozni 's közepén ketté kell vágni. Főzz hat lat czúkrót egy kávé csészényi vízben addig, míg nyálkásodni nem kezd; hámozz meg azután ötnagy ószi baraczkot, vagdald el két két részre, 's tedd a' czúkorba; de vigyázz, hogy a' baraczkok el ne főjenek, hanem egészen maradjanak; főzz meg egy megszely szép somot egy kis vízzel 's annyi czukorral, a'

mennyi a' som' megédesítéséhez kívántatik. Hámozd le két narancsnak a' héjját, sőt a' fejéréből is valamit, 's vagdalj belőle hosszú szeleteket, melyeket mind addig kell vízben főzni, míg meg nem puhulnak. Főzz meg serpenyőben öt lat czukrot egy kis vízzel, hogy megnyálkásodjék; szürd le a' narancs héjat, mártsd villával (hogy el ne törjék) a' nyálkás czúkorba, főzd egy pillantásig; 's hűtsd meg. Tálaláskor a' körtvélyből csináld az első koszorút, a' másodikat az őszi baraczkból, középre pedig a' somot tedd 's halmozd fel, a' narancsot a' körtvély' szélére rakd, 's ha jó feszes; igazítsd felfelé villával. Vegyítsd el végre egy kávé csészényi jó vanília likórt 's nem egészen fél csésze vizet egy kis czúkorral, 's egy lat felolvasztott viza hólyaggal; dörzsöld által egy kendőn, hagyd jégen kocsonya formán megaludni, 's ha már merő, borítsd ki, szurkálj ki belőle apró holdokat, 's rakd csinos renddel a' kompóra.

1354. Őszi baraczk kompó.

Főzd fel a' baraczkokat forró vízben egy pillantásig, azután tedd hideg vízbe; ha meghültek, hámozd le a' bőröket, vágd ketté, 's fejtsd ki a' magjokat; tégy mintegy nyolcz baraczkra hat lat czúkot, főzd meg fél pohár vízben, 's ha elolvadt a' czúkor tedd bele a' baraczkokat, 's főzd addig, míg a' czúkot mind a' két oldalról be nem szívták, azután rakd szép renddel csészébe, a' szirupot még egy ideig főzd, adj hozzá egy kanál jó rúmot, 's ha már a' lé sűrűs kezd lenni, öntsд fölibek, 's állítsd jégre vagy pinczébe.

1355. Medgy kompó.

Egy tálra három fertály font czúkot végy, tedd réz medenczébe, adj hozzá három kanál friss vizet, 's hagyd sűrűre befőni; azután végy két font száráról leszedett szép medgyet, tedd a' főtt czúkorba, 's főzd benne lassan, míg meg nem puhul, tedd azután habzó kanállal a

esorogtatóra, hogy a' vékony leve lefolyják: halmazd fel egy tátra, a' levét főzd be, míg kocsonya forma nem lesz, töltsd a' medgy fölibe, 's tedd hives helyre. A' tál szélét csinosan megrakhatod szeletekre vagdalt narancsal.

1356. Aszalt medgy kompó.

Moss ki egy itcze aszalt medgyet több izben friss vízzel; végy hozzá fertály font czúkrót, egy pohár fehér bort, két pohár vizet, egy kis citrom és narancs héjat, vaníliát, egész fahéjat és szekfűvet; főzd ezeket addig, míg meg nem puhulnak; azután szedd ki habzó kanállal, tálald ki egy tátra, a' levét még egy ideig főzd, 's add hozzá egy narancsnak a' levét; szüzd által finom gyolcs kendőn, add a' medgy fölibe, tedd hives helyre, 's előbb hogy sem feladnád hintsd be hosszszukásra metélt narancs héjjal. Ugyan e'képpen készítheted az aszalt szilva kompót is.

1357. Szilva kompó.

Végy friss szilvákat, hámozd meg vékonyan, tedd rézlábasha, önts rájuk egy kis jó bort; adj hozzá egy darab czúkrót, 's forrald fel egyszer; tedd azután szitára, és szüzd le; adj a' levébe aprított citrom héjat, egy kis szekfűvet és egész borsot; főzd még addig, míg sűrűs lesz, azután szüzd le, 's öntsd a' szilvára; hintsd be apróra tört czúkkal, 's add fel hidegen az asztalra.

1358. Birsalma kompó.

Forralj fel egyszer kétszer három négy nagy birsalmát vízben, tedd azután hideg vízbe, míg meg nem hűl; húzd le rólok a' bőrt, vágd el a' birsalmákat négy részre, a' magjaikat metéld ki; főzz fertály font czúkrót fél meszszeley vízzel addig míg a' czukor nehéz cseppeket nem hány; rakd azután a' birsalmákat a' czúkorba, 's forgasd meg több izben, hogy mind egyik oldalokon megpuhuljanak, 's még sem omoljanak széljel, Nyomd bele

egy citromnak a' levét, rakd tálra a' birsalmákat szép
rendben, 's öntsd fölibek a' csekély mártást.

1359. Kocsonya forma kompó.

Verj fel egy itcze téjsűrűt, hogy annyi habot hán-
yon, a' mennyit csak lehet; tedd a' habot szitára, hogy
jól leszűrődjék; azután habarj el jól három evő kanál
befőtt sárga barackot hat lat apróra tört cukorral;
nyomd bele fél citromnak a' levét; 's ha már mind
jól elkeverted, tedd hozzá a' habzó tejet kanalankint;
vegyíts el vele jól egy lat olvasztott viza hólyagot; töltsd
rézlábasba, 's hagyj jégen megaludni. Főzz birsalmát
cukorral és vízzel, vagy forralj fel masánczki almát
citrom lével és cukorral. Készítsd el három narancsnak
a' héjját úgy, mint az 1355-dik szám alatt; magokat a'
narancsokat szaggasd el darabokra 's mártsd nyulékony
cukorba; hűtsd meg mind 's tálaláskor vegyítsd össze
soronkint; legfeljül következik a' kocsonya, melyet ki-
borítván szurkálj ki fánkuszúróval, rakd meg vele a' kom-
pót, 's igazítsd erre csínosan a' citrom héját.

1360. Kajszinbarack kompó.

Hámozz meg 24 szép érett kajszin barackot, vágd
két felé, tedd félre magvát, 's a' barackot egy citromnak
nedvével, 12 lat cukorral, fél meszely vízzel lábasba
rakván, párold meg, de fővés közben habját szedd le
gyakran; midőn felforrott, tálald kicsínosan, levét pedig
főzd be még jobban, azután öntsd reá. Viz helyett ha
akarsz aszúszőlő bort, vagy rumot is vehetsz.

1361. Cseresznye kompó.

Olvasz fel két kalán vízhen ökölnyi darab cukrot,
adj bele vagy két tányér érett cseresznyét, 's párold pa-
rázs tűz fölött mind addig, míg leve sűrűdni nem kezd,
azután tálald ki a' levével együtt.

1362. Csipkebogyó és szőlő kompó.

Párolj meg egy meszely magváról lefejtett csipke-
bogyót, ugyan annyi szőlőt feles mennyiségű borban és

vizben, adj hozzá egy darab czúkrót, 's midőn megfőtt tálald ki és hints reá apróra vágott czitromhéjat és piztacciát.

1363. Aszalt szilva vagy cseresznye kompó.

Önts az aszalt szilvára vagy cseresznyére annyi vizet, melly a' gyümölcsöt egészen befedje, és főzd mind addig míg meg nem puhul és leve csaknem egészen befőtt; ekkor adj hozzá két kalán czukrot, keverd meg, forrald fel még egyszer, 's tálald ki langyosan.

III. CZIKKELY.

Külömbféle Saláták.

1364. Ugorka saláta.

Meghámozván az ugorkákat, vagdald el vékony karikára, sózd be, 's hagyd így egy óráig; szürd le jól a' sós vizet; tégy alája egy kevés apróra vagdalt fokhagymát; adj reá finom olajt és jó eczetet, 's vegyítsd jól össze; hintsd be egy kis tört borsal.

1365. Káposzta saláta, szalonnával.

E' végre gyenge veres káposzta fejeket végy; a' levelek' erős bordájait metéld ki; a' leveleket tekerkesd össze erősen, 's vágd el olly vékonyra, a' millyenre csak lehet; azután vagdalj el egy darab szalonnát apró kockákra, tedd serpenyőbe, 's hagyd szépen megsárgulni; vedd ki a' szalonnát, önts reá fehér eczetet, 's főzd fel: az aprított káposztát medenczébe tévén, sózd meg, 's forrázd le forró eczettel, fedd be jól, 's hagyd egy kevéssé állani; szürd le róla az eczetet, forrald fel újra 's forrázd le vele a' káposztát éppen úgy, mint előbb; teddezt még egyszer vagy kétszer; azután tálald ki me.

leg tálra ; tedd fölibe a' szalonnát , adj hozzá az eczetből egy keveset ; 's add fel a' salátát melegen.

1366. Olasz saláta.

Véggy többféle zöld salátát, egynehány főtt krumplit, egy darab ángolnát, egy nagy héringet, melyet előbb jól kimostál 's megtisztítottál; vagdald el mind szeletekre, rakd salátás tálra csinosan; főzz egynehány tojást keményre, vedd ki a' székét, 's dörzsöld által szitán, a' fejerét metéld el szeletekre, 's szurkálj ki belőle apró holdakat; adj hozzá egy kevés aprított veres répát is, mellyel a' saláta szépen felcizfráztatik. Három koszorút cainálhatsz, egyet a' tojásszékekből, a' másodikat veres répából, 's harmadikat végre a' tojás' fejeréből, közepére aszpikot tégy.

1367. Articsóka saláta.

Megmosván az articsókát tisztára, vágd le a' hegyét, főzd meg puhára, szedd ki belőle a' durva eresrészeket, igazítsd megkent rostélyra, öntsd meg finom olajjal; hintsd be vegyes fűszerrel; süsd meg szép lassan; táld ki egy tálra; készítsd el eczettel és olajjal, 's add fel hidegen.

1368. Kártifióla saláta.

Véggy szép fejer kártifiolákat, főzd meg sós vízben a' fejeket, 's ha már elég puhák, szürd le a' vizet; öblögesd meg friss vízben, hogy szép fejérek maradjanak; sózd meg egy ke vessé; igazítsd csinosan tálra, 's adj hozzá eczetet és olajt.

1369. Spárga saláta.

Tisztítsd meg a' spárgát, mint közönségesen; kösd csomókba, főzd meg puhára, 's jól leszűrven a' levét, tedd tálra, hogy a' feje befelé álljon, 's a' spárga egészen meghüljön. Azután mosd meg a' szép sárga hosszú salátát, rakd csillag formán a' spárgához, sózd meg,

önts reá provinciái olajtjó bor eczettel, fertály orával előbb, mintsem feladnád.

1370. Szardella saláta.

Állíts egy tányér' közepére szép nagy citromot vagy édes narancsot, rakd körül egynehány szálkáiból kitisztított és kiáztatott szardellával úgy hogy a' farkok kifelé álljon, azután görbe állásba tégy egynehány szardellát, másokat pedig egyenesbe, 's ezeket kapornával és olajgyümölcsel hintsd meg; önts fölibe citrom lével vegyített jó olajt, azután pedig hoszszukásra metélt citrom héjjal 's kevés fejer borsal hintsd meg. A' tálszélére czúkkal meghintett vékony citromhéjakat rakj körös körül.

1371. Közönséges zöld saláta.

Vágd ki a' salátának legszebb és legtisztább sárga részét; de ha fejes a' saláta, csak négy részre vágd; mosd meg; nyomd ki belőle jól a' vizet, 's öntsd meg eczettel és olajjal.

1372 Színes tojásokkal czifrázott saláta.

Tisztítsd meg jól a' salátát, 's készítsd el; főzz meg keményre egynehány tojást mellyeknek fejérét, jól összeaprítván oszd el négy részre. Az egyik részt veres répa eczetbe tedd, a' másikat olyan eczetbe, mellyben kék káposzta főtt, melly leszürettett és meghűlt; a' harmadikat pedig olyan vízbe, mellyben paréj főtt; hagyd egy pár óráig ázni, melly idő alatt ugyan olyan színt vesznek magokra, mint a' milyenben állanak; a' negyedik rész fejéren maradjon; a' tojás sárgáját külön aprítsd össze; rakd meg vele a' salátát; a' négy színt csinos renddel hintsd reá, — 's csak akkor öntsd meg eczettel és olajjal, mikor használni akarod.

1373. Fű saláta virágokkal.

Moss meg e' végre nem rég ültetett gyenge salátát; kötött salátát, gyenge erdei haraszt káposztát, 's apró fia-

tal veres hagymát; vegyíts közibe egynehány ibolyát, kulcsvirágot, sárga vagy kék violát, egynehány hónapos virágot, és tárkony leveleket; törj össze apróra egynehány keményre főtt tojásszéket, öntsd meg 'a' salátát provinciai olajjal, eczettel és czúkkal. Czúkor helyett sót is vehetsz.

1374. Narancs saláta sült szárnyas állatokhoz.

Mesd fel a' szükséges jó leves narancsokat egy pár citrommal, tedd tálra 's vegyíts közibe bort és czukrot tetszésed szerint.

1375. Gyökér saláta.

Szelj fel főtt zellert, mezei salátát, cikoriát, kartifoliát, sódort és krumpliszeletekre, igazítsd tálra, rakd meg a' salátát egy marok eczetben puhára főtt apró veres hagymával, keményre főtt és szeletekre szelt tojásokkal és veres répával szép rendben; öntsd meg eczettel és olajjal, sót, borsot és vékonyra szelt szardellát adván hozzá, 's add fel az asztalra.

1376. Csiga saláta.

Metéld el vékony hosszukás darabokra a' vízben puhára főtt és szépen megtisztított csigákat; keverj közibe szardellát, keményre főtt tojásokat és veres hagymát apróra vágva, 's öntsd meg sós és borsos eczettel és olajjal.

1377. Héring saláta krumplival.

Apríts össze koczkásra egy megtisztított és szálkájából kifejtett héringet; vegyíts össze aprított veres hagymával és krumplival, 's öntsd meg eczettel és olajjal. A' kinek tetszik, czukrot is vehet hozzá.

1378. Meleg pörccs saláta.

Forralj fel jó bor eczetet sóval és fertály font apró koczkásra vágalt szalonnával, melyet előbb sárgásra per-

geltél meg, 's öntsd ezt a' jól elkészített lőtüzött vagy fejes salátára. Azután szűrd le róla az eczetet, forrald fel újra 's öntsd megint a' salátára.

1379. Meleg komló saláta.

Forrald fel a' jól megtisztított komlót sós vízben, azután öblítsd meg friss vízben; ekkor pedig főzd meg puhára, egy darab vaját, sót, borsot, 's kevés eczetet adván hozzá. Tálalás előtt frikaszszírozd meg néhány tojás' sárgájával.

1380. Orosz saláta, melyet útra lehet vinni.

Főzz meg négy borjúlábakat egy pint vízben, fél pint bor eczetben, és ugyan annyi borban egészen puhára; adj hozzá egynehány egész szárokkal felkészített veres hagymát, és néhány babérleveleket is. Azután vedd ki a' borjú lábakat, a' levét pedig egész egy pintig főzd be, ekkor szelj fel apró szeletekre három font sült borjú czímert, két font jól megfőtt sódart 's egy font jó szalámit; add hozzá a' borjú lábak' összeapritott husát; szűrd le a' levet kendőn által a' husra; adj hozzá jól összeapritott vereshagymát, citromhéjját, tárkonyt és bazsilikomot, fűszerezd a' megkívántató sóval és fél lat borsal. Hogy sokáig el álljon ezen saláta, engedd megkocsonyásodni kő vagy porcellán fazékban; adj hozzá egy néhány kanál jó provinciai olajt, 's tedd be jól a' fazékat. Midőn használni akarod, szurj ki belőle egy darabot, tedd tányérra, tölts reá friss eczetet, 's hagyd elolvadni.

1381. Dinnye saláta.

Vágd le egy vagy két dinnyének ehető részét, tisztítsd meg magvától és belső nedves részétől, vagdald csinos szeletekre, hintsd meg gazdagon cukorral, nyomj reá két kalán citrom nedvet, önts fölé ugyan annyi asszúszőlő bort és tálald ki.

1382. Baraczk saláta.

Végý nehány jó fajú érettkajszin vagy őszi baraczkot, hámozd meg, magvát ved ki, forgasd egyenként porrá zuzott czukorba, rakd egy tálba koszorú formára, nyomj reá citromnedvet, öntsd le jól asszúszőlő borral s add fel az asztalra.

1383. Bab saláta.

Levágván a' gyöngö zöld babnak két végét és rostjait, mesd hosszában két felé, és sósvizben főzd meg jó puhára; azután rakd tálba, adj reá kevés apróra vágott vörőshagymát, porrá zuzott borsot, sőt, eczetet és olajt.

1384. Czőkla saláta.

Hámozd meg a' puhára főtt czőklát (vörös répát)'s hűtsd meg; mesd szeletekre, tedd edénybe, hints bele sőt, czukrot, kevés borsot, aprórametélt tormát, köményt, e' fölé rakj egy sor czőklát 's hintsd meg a' már említett szezerekkel, így felváltva tovább, míg el nem fogy, ekkor önts fölé eczetet, 's nehány nap mulva használhatod salátának.

1385. Ugorka saláta erdélyiessen.

Vágd a' meghámozott ugorkát vékony szeletekre, sózd meg jól, hagyd vagy két óráig sóban állani, azután facsard ki erősen 's hideg vízzel leöntvén facsard ki ujjan, tedd egy tálba, adj reá apróra vágott fokhagymát, porrá zuzott borsot, 's finom [málna] eczetet, mellybe 4 vagy 5 kalán jó tejfelt kevertél.

1386. Czitrom saláta.

Mesd le egynehány czitromnak külső sárga[héját] vagdald ujjnyi hosszú 's lehetőségig vékony hasábokra, a' czitromot pedig karikákra szeldelvén rakd tálba 's hintsd meg vastagon czukorral; olvasz el egy darab czukrot, a' czitromhéjat tedd bele, 's $\frac{1}{4}$ órái fővés után vedd ki, hintsd a' czitromra 's add fel sült baromfi mellé.

HETEDIK SZAKASZ.

Külömbféle Torták 's apróbb sütemények.

I. CZIKKELY.

Torták.

1387. Piskóta torta.

Törj össze apróra három fertály font czukrot egy darab vaniliával, és szitáld meg; vagdald el apróra egy narancsnak a' héjját; tedd mindezt medenczébe; üss bele egymás után három egész tojást és nyolcz tojás-széket. 's habard mind egyre; mint jól elkezd habozni, verj öt tojás' fejeréből kemény havat, 's keverd a' többihez kanalankint; ha a' hó egészen benne van, 's a' tészta szép habos, keverj közibe gyengén hét lat finom száraz lisztet, 's azután nem kell többé keverni. Kenj meg vajjal három egyenlő torta táblát, abroncsaival együtt; oszd el a' tésztát három egyenlő részre; tégy mindegyik táblára egy részt, és süsd meg gyenge melegnél. Ha meg-
 aült, hűtsd ki, vedd le a' torta tábláról, töltsd meg mind egyiket más befőttel, tedd egymásra, 's vond be friss málnabogyó jéggel, melyet e'képpen készíts: törj meg apróra tizenkét lat czukrot, 's szitáld által sűrű szitán, tedd medenczébe, 's habard el jól kisajtolts friss málnabogyó lével; de vigyázz, hogy ezen léből sokat ne végy először ugyan is csak egy kanállal, azután ismét egyel, 's így tovább, míg elég kemény nem lesz. Ha jól elhabartad vond be vele a' tortát, 's szárítsd meg híves kemenczében; a' kemence egyáltajában ne legyen forró, mert elveszi a' torta' szép színét.

1388. Leveles torta.

Csinálj ötször behajtott vajas tésztát, a' mint alább láthatod ; nyújtsd ki két késfoknyi vastagságúra ; végy fél font torta levelet, 's vágj belőle négy akkora levelet, a' mekkora a' torta tábla ; kend meg mindegyiket tojás' fejeével, 's tedd egyenkint a' ládog tátra, és süsd meg lassan. de vigyázz. hogy szép fejéresek maradjanak ; azután vedd ki, kend meg az egyik levelet befőtt ribizli-vel, tedd reá a' másodikat, melyet befőtt sárga barackkal kenvén meg, tedd reá a' harmadik levelet, kend meg befőtt galagonya bogyóval, 's végre add reá az utolsó levelet, fölibe pedig a' következő jeget: verj egy tojás' fejeéből merevény havat, tedd kicsiny medenczébe, adj hozzá annyi czukrot, hogy olyan sűrű legyen, mint a' ritka tészta ; habard addig, míg a' jég szép fehér nem lesz, nyomd azután egy kis fecskendőből csinosan a' tortára. Alkermes lével veresre is festhető a' jeget ; végre a' tortát híves kemenczébe tedd, hogy a' jég megszáradjon.

A' vajas tésztát e'képpen készítsd ; Szítálj meg egy font finom lisztet, sózd meg egy kevéssé ; adj hozzá fél tojásnyi nagyságú darab vaját, három tojásszéket, és fél meszely vizet, 's gyúrd a' tésztát gyengén mind addig, míg apró hólyagokat nem mutat ; ha igen merevény volna a' tészta, a' mi a' liszt miatt gyakran megtörténik, akkor valamivel több vizet végy hozzá, mert nem szabad keményebbnek lennie, mint a' millyen a' közönséges rétes tészta, ha jól kidolgoztad 's egy cipóra összeváltad a' tésztát, tedd liszttel meghintett helyre, 's kendővel betakarván hagyd állani egy kevéssé ; gyúrd össze puhára egy font vaját (kiváltképpen télen) ; nyújtsd ki a' tésztát négy szegletesen egy újni vastagságúra, 's bele vevén a' vaját, tedd hideg helyre. Öt minuta múlva nyújtsd ki a' tésztát négy arasznyi egyenlő négyszegletre ; hajtsd be alólról felfelé, feljülről lefelé, a' harmadik részt pedig

tedd egymásra, 's nyomd le egy kevéssé a' sodrófával, úgy hogy a' tészta három sorosan feküdjék, 's e' szerint háromszor olly hosszú mint széles pántlikát adjon; hajtsd be azután ezen hosszú pántlikákat háromszorosan, 's így megint négyszegletes lesz a' tészta, a' mi egyszerűbe-hajtásnak neveztetik. Ezen módon ötször hajtsd be a' tésztát, 's azután különbféle süteményeket készíthetsz belőle. Nyáron midőn a' forróság 's a' többszöri megérintés a' tésztát könnyen meglágyíthatná, a' vaját, jóval használás előtt, jéggel vegyített hideg vízbe tedd, dolgozd ki jól, szárítsd meg kendővel, 's minden ősze-hajtás után, melynek olly hirtelen kell történnie, a' mint csak lehet, két czín tál közé tedd, 's állítsd apró jégre vagy pinczébe; egynehány minuta mulva fordítsd meg, ugyan annyi időköz után hajtsd ismét össze. Az ösze-hajtásnak egyáltalán a' legnagyobb gyorsasággal kell megtörténni, ne hogy a' tészta megszáradjon 's e' miatt szakadozzék; nyújtáskor ne igen hintegesd meg a' deszkát lisztel, mert ez elveszi annak szép tekintetét.

1389. Francia leveles torta.

Csinálj mint az előbbi tortához ötször behajtott vajjas tésztát mintegy másfél font vajból; nyújtsd ki a' tésztát három levélben két késfoknyi vastagságúra; vágj ki belőle meleg késsel három egészen egyenlő 's fél font torta levélnyi nagyságú kerek levelet, 's szúrd ki a' közepén nagy fánkshúróval, úgy hogy csak mintegy tenyérnyi szélességű lapos szélek maradjanak; vágj ki azután ismét két egészen egyenlő levelet, szúrd ki ugyanazon fánkshúróval, 's így tovább, míg nyolcz pár nem lesz; minden pár csak fél újjnyi szélességgel legyen kisebb; kend meg mind egygyik levelet levert tojással, pöttögesd meg kés hegygel, hintsd be apróra tört czúkkal, és süsd meg egy kevéssé elhült kemenczében. Megsülvén, kenj meg egyet a' legnagyobb levelek közül befőtt sárga

baraczkal késfoknyi vastagon, tedd reá a' hozzá illő levelet; azután töltsd meg a' második párt, 's így tovább, míg minden pár meg nem lesz töltve; verj azután négy tojás' feijéből habos jegot, kend meg vele az őszveragadt levelek' szélét késfoknyi vastagon; forgasd meg apróra vagdalt 's egy árkus papirosra vastagon hintett pisztácziaiban, hogy az egész szél zöld legyen; a' második levelet is éppen így kend meg, 's forgasd meg nagyában tört czúkorban; a' harmadikat megint pisztácziaiban forgasd meg, 's így tovább, míg mint a' nyolcz pár meg nem lesz forgatva; azután tedd ismét kemenczébe, de olyanba, melly már egészen kihűlt, 's csak addig hagyd benne, míg a' habos jég megszárad, hogy a' czúkor feijér, a' pisztáczia pedig zöld maradjon. Megsülvén, tedd az első őszveragasztott leveleket egy e' végre készült táltra, kend meg befőtt sárga baraczkal, 's tedd reá a' második pár levelet, de úgy, hogy, éppen közepére essék; kend meg a' felső színeket sárga baraczkal; tedd reá a' harmadik pár levelet, 's így tovább, míg mind a' nyolcz pár egymás felett nem lesz. Az utolsó levelet cifrázd fel befőtt egész medgy szemekkel.

1390. Kenyér torta.

Törj őszve apróra fél font hámozott mandolát; törés közben nedvesítsd meg egy kis vízzel; törj őszve apróra fél font czúkrót; tégy hozzá egy citromnak apróra metszett héjjával együtt fél lat fahéjat, 's egy kis apróra tört szekfűvet; reszelj le hat lat morzsát jól kiszült 's nem savanyús fekete kenyérről, 's nedvesítsd meg egy kevesse egy vagy két kanál Ménesi vagy Malagai borral. Mind ezt medenczébe tévén, üss bele lassankint két egész tojást 's hat tojás' sárgáját, keverd fél óráig, míg feijér és habos nem lesz; verj végre négy tojás' feijéből merevény havat, 's vegyítsd gyöngén a' többi közé; azután kenj meg vajjal egy rézlábast, vagy formát, tedd

bele a' feljebbieket, 's süsd meg nem igen erős tűznél. Megsülván jól, borítsd ki, 's vond be narancs jéggel, melyet e'képpen készíts: reszelj el tizenkét lat czúkrót egy narancsnak a' héjján, törd és szitáld meg, 's tedd medenczébe, add hozzá fél narancsnak a' levét, 's egy kis habarás után a' narancs' másik felének a' levét is vegyítsd hozzá; ha a' jég még ekkor sem volna elég ritka, ad-hatsz hozzá még egy kis levet, 's keverd fél óráig; ha már elég habos, vond be vele a' tortát 's tedd ismét a' kihült kemenczébe, hogy a' jég lassacskán megszáradjon.

1391. Csokoládé torta.

Dörzsölj el a' medenczében tíz lat vaját jólhabzásig; törj meg apróra fél font hámozott mandolát; törés közben nedvesítsd meg friss vízzel; keverd a' vajhoz lassankint a' mandolát, tíz lat finomra tört czúkorral, egy citromnak a' levével 's apróra metélt héjjával, és nyolcz tojás' sárgájával együtt; azután reszelj el nyolcz darab csokoládét, 's tedd a' többihez. Mind ezt együtt véve jó habzásig kevervén, verj nyolcz tojás' fejeiréből merevény havat, 's vegyítsd a' többi közé; kenj meg vajjal egy torta táblát abroncsával együtt; töltsd bele az eldörzsöltet, és süsd meg lassan tartós tűznél; megsülván, czi-frázd fel jéggel.

1392. Csokoládé öntés, melyet a' torták', más apróbb sütemények, 's apróbb csokoládé kenyér bevonására használhatni.

Egy torta bevonásához fél font csokoládé 's nyolcz lat czúkor kívántatik meg; a' csokoládét rézlábasba tedd, 's mindegyik darab csokoládéra egy egy evő kanál vizet végy; tedd pártüze a' rézlábast, 's olvaszd fel a' csokoládét állandó keverés közben; midőn már elolvadt a' csokoládé, 's olyan sűrű mint a' gyermekeknek való kása, 's úgy elhabartatott, hogy éppen nem darabos: vond be

vele a' tortát; rakd meg vékony szeletekre metélt pisztáciából készült koszorúval, vagy apró rózsza szeletekből mellyeket a' czukros mivesnél kapsz, készült dupla koszorúkkal; tedd'azután kihűlt kemenczébe és szárítsd meg. A' bevonás alatt pártüzön maradjon a' csokoládé öntés, hogy mindég egyenlő melegségű legyen, 's meg ne keménykedjék.

1393. Aludt leves torta.

Tégy réz medenczébe huszonnégy lat czúkrót; víz helyett narancs és citrom levet adj reá; főzd addig, míg nyúlékony nem lesz; tégy azután fél font hámozott és szeletekre vagdalt masánczki almát czukorba, főzés közben keverd egyre, hogy kása forma legyen 's meg ne pergelődjék; vedd el azután a' tűz mellől, 's keverd bele a' következőket: három narancsnak nagy kockákra metélt héjját, másfél citromot, négy lat pisztáciát, négy lat áztatott 's hámozott mandolát, négy lat becsinált citronádot, 's nyolcz lat becsinált diót — mind nagyjában összevagdálva. Be tévén mind ezt a' tűz mellől elvett elég sűrű almába, rakj meg egy torta táblát ostyával, csinálj reá körös körül abroncsot, rakd be azt is ostyával, 's töltsd bele az aludt levet, legalább három újjnyi magasságura; kend meg vízzel, hintad be tört czukorral, tedd langy kemenczébe, hogy lassan szikkadjon, 's hagyd egy éjjel benne állani; vedd el róla az abroncsot, rakd meg becsinált gyümölcsel, 's add fel.

1394. Gesztenye torta.

Hámozz meg tizenöt szép sült gesztenyét, 's vagdald össze apróra; dörzsölj el tizenkét lat vaját habzássig; adj hozzá tizenkét lat tört czúkrót, 's fertály font apróra tört mandolát, azután habarj bele lassankint három egész tojást és öt tojás' sárgáját; add hozzá végre fél citromnak apróra metélt héjját, hosszukásra metélt citronáddal együtt; mellyeket jól összekevervén, kenj

meg egy kis vajjal egy torta táblát, töltsd bele az eldörzsöltet, és süsd meg szép lassan.

1395. Linczi torta.

Törj meg apróra fél font mandolát, törés közben nedvesítsd meg egy kis vízzel, hogy olajos ne legyen; törj össze finomra fél font cukrot egy kis vaníliával együtt; aprítsd el egy citromnak a héjját; dörzsölj el fél font vajat habzásig; dörzsölés közben adj hozzá egy kanál hideg vizet, egy citromnak a levével, két tojás sárgájával, 's a' mandolával és cukorral együtt; ha már jól el van habzásig dörzsölve, vegyíts közibe gyengén fél font lisztet. Csinálhatsz belőle száras vagy leveles tortát; az első esetben befőttel töltsd meg, 'sárával fond meg szépen, kend meg tojás' fejjével, hintsd be nagyjában tört cukorral, és süsd meg tartós melegen. Ezen tésztát apróbb süteményekre, p. o. tortácskákra, pereczekre 's a' t. is használhatod.

1396. Habart Linczi torta.

Törj meg apróra fél font hámozott mandolát, törés közben nedvesítsd meg vízzel, hogy olajos ne legyen; vágj ugyan annyi cukrot, egy kis vaníliát, 's egy citromnak összeaprított héjját; dörzsölj el fél font vajat habzásig, nyomd bele fél citromnak a levét, habarj bele lassankint négy tojás' sárgáját; vegyítsd azután közibe a' cukrot, a' mandolát, 's a' citrom héját, 's végre keverj közibe fél font lisztet. Vagy száras tortát fonj belőle szépen, vagy pedig háromlevegős levelet csinálj belőle; ezeket tojás' fejjével megkenvén, hintsd be cukorral, és süsd meg szépen; ha már meghültek, töltsd meg mind egyik levelet másféle befőttel, rakd egymásra, 's vagy narancs jéggel vond be, vagy zöld gyümölcsel cifrázd fel; de ha száras tortát akarsz csinálni, készíts abroncsot a' torta táblára, mert másképp lefolynék a' tésztá.

1397. Mandola torta.

Vagdaldj el szeg formára egy font hámozott mandolát; végy három fertály font czukrot, önts reá fél measures vizet, 's hagy addig főni, míg nyúlékony nem lesz; azután add bele a' mandolát, négy lat elvagdalt piztácziával, hat lat aprított citronáddal, 's egy citromnak apróra vagdalt héjjával és levével együtt; vegyítsd jól össze mind ezt a' mandolával, hagy egy kevéssé meghúzódni, vedd el a' tűz mellől, 's hűtsd meg; habarj bele három tojás' sárgáját, rakj be egy torta táblát ostyával, formáld belőle a' tortát, süsd meg gyenge melegenél, cizfrázd fel festett jéggel és zöld gyümölcselel.

1398. Habart mandola torta,

Törj meg apróra fél font hámozott mandolát; törés közben nedvesítsd meg egy kis vízzel; aprítsd össze egy narancsnak a' héjját, törj meg apróra fél font czukrot, 's mind ezeket medenczébe téven, habarj hozzá lassankint két egész tojást és hat tojás' sárgáját, 's keverd fél óráig. A' keverés idejét nem lehet pontosan meghatározni, annyi bizonyos, hogy azonnal el kell hagyni a' keverést, mihelyt fejr lesz, 's a' medenczében dagadni vagy min egy nevedezni kezd a' tészta. Soha nem szabad addig keverni, hogy a' tészta ismét össze menjen, — mert így kemény lesz a' torta. Ha tehát jó a' tészta, verj három tojás' fejréből merevény havat, 's keverd gyengén a' többi közé; kend meg a' formát jól zsírral, tedd bele a' habaréket, és süsd meg lassan. A' habart tortát soha se szabad nagy melegre tenni; ha már megsült, a' mit egy nagy tövel könnyen megtudhatni, hagy egy kevéssé meghűlni, 's azután borítsd ki. Előbb csinálj csokoládé öntést a' 1391.dik szám szerint, 's vond be vele melegen a' tortát. Ez előtt pedig reszelj el négy darab csokoládét, szitáld finom szitán által medenczébe, 's habard egy tojás' fejrével, ha pedig ez e-

lég nem volna valamivel többel is mind addig, míg já habos nem lesz; vond be vele egészen a' tortát, 's tedd újra a' már meghűlt kemenczébe, míg jól meg nem szárad.

1399. Narancs torta.

Végy fél font hámozott 's apróra tört mandolát, és fertály font szitált czukrot; reszeld le a' reszelőn két vagy három apró narancsnak a' héjzat egész a' fejeéréig, törd meg apróra mozsárban hat keményen főtt tojásszéssel együtt. Dörzsölj el három lat vaját habzásig, habarj bele lassankint három tojásszéket; add hozzá a' tört mandolát; fél óráig kevervén, add hozzá a' czukrot, 's keverd még fertály óráig. Végre a' citromhéj következik, a' tojás' sárgájával együtt, 's két lat finom liszt, melyet jól el kell keverni, hogy mindenfelé egyenlően legyen elosztva; kenj meg egy torta táblát vajjal, tedd rá az eldörzsöltnek két részét, kend el szépen egyenlő simára késsel, 's töltsd meg befőtt sárga haracczal; a' fésztának harmadik részét gyűrű formán fecskendezd körös körül, kend meg a' tortát tojás' fejeérével, hintsd be nagyjában tört czukorral, süsd meg szép lassan, 's czi-frázd fel jeges mandola hajtással.

1400. Spanyol szél torta.

Mérd meg a' czukrot és a' tojást, úgy hogy a' czukor, melyet a' tortához akarsz venni, éppen annyit nyomjon, mint a' tojás' a' fontnak másik serpenyőjén; törd meg a' czukrot apróra egy kis vaniliával, tedd kemenczébe vagy más meleg helyre, 's szárítsd meg jól; megszáradván szitáld meg, 's válaszd el a' tojásoktól a' fehérjeiket; a' tojások nyáron híves helyen feküdjenek, vagy pedig egy órával a' használás előtt jégre tétessenek; verj azután belőlök igen merevény havat, tedd ezt szitára, 's hagyd ott fertály óráig, hogy minden vizes részei lefolyjanak; tedd azután mély tálba a' havat, add

hozzá a' czukrot, 's vegyítsd össze hirtelen ugyan azon veszszővel, mellyel a' havat verted, 's éppen olly módon, mintha a' havat újra akarnád verni. Kenj meg előbb vajjal három egyenlő torta táblát abroncsokkal együtt; kend reájok a' habot késsel hüvelyknyi magasságúra, és süsd meg vagy három levélben, vagy mint két magas koszorút; ha mint koszorút akarod megsütni, kend a' habot késsel a' levél' szélére három újjnyi szélességűre, és négy újjnyi hosszúságúra; csinálj azután a' koszorúba által 's ki bemetszéseket|kávé kanállal, két két újjnyira egymástól: a' sütésre nézve azt kell leginkább megjegyezni, hogy a' kemenczének szükség jól meghűlni, 's nem szabad melegebbnek lenni, csak a' mint az ember' mezítelen karja könnyen kiállhatja. A' czukornak a' hóval való összevegyítése, valamint a' levelekre való kenés is igen hirtelen történjék, ne hogy megvizesedjék a' hó. A' mi a' sütést illeti, legjobb a' tortát egy nappal előbb csinálni, a' kemenczét délután befűteni, benne valamit sütni, 's minekutánna ezt kivetted és a' kemence már jól meghűlt, a' tortát bele tenni, 's éjre benne hagyni. A' leveleket vagy téj habbal, vagy citrom vagy pedig narancs|fagylaltal töltsd meg. Ha koszorú formán sütöd a' tortát, borítsd ki a' fagylaltat merevény maszszában egy tálra, tedd reá a' koszorúkat úgy, hogy üregjeket a' fagylalt betöltse; de ezen tortát csak azon pillantásban szabad megtölteni, mellyben feladod.

1401. Czúkor torta.

Végý fél font vaját, ugyan annyi lisztet, és é, pen annyi tört czúkrót; vegyítsd össze a lisztet a' tört czúkórral, mellyhez egy kis vanília is jön, továbbá egy citromnak összeaprított héjjával, 's öt keményre főtt tojás' sárgájával, mellyeket előbb szítán által dörzsöltél; tedd ezen keverék' közepébe a' vaját, és sodord

el jól a' sodrófával; adj hozzá három tojásszéket, 's annyi téjsűrűt, a' mennyi a' maszsát eléggé megnedvesíti, 's hajtsd össze a' tésztát széles késsel, — meg kell jegyezned, hogy ezen tésztának nem szabad keménynek lennie; azután nyújtsd ki kis újjnyi vastagságúra, vágj belőle három egyenlő levelet, süsd meg szépen, 's hagyd meghűlni. Mindegyik levelet más más befőttel kenvéen meg, tedd össze, 's vond be citrom jéggel, melyet e'képpen készíts: szítálj meg tizenkét lat citromon reszelt 's apróra tört czúkrót; a' mi a' reszelést illeti, vigyázz, hogy a' citrom' héjját ne reszeld be igen mélyen, ne hogy keserű legyen a' czúkor; tedd a' megszített czúkrót medenczébe, add hozzá fél citromnak a' levét, későbbben a' másik felét is — 's keverd egyre szorgalmasan; ha a' jég nem elég vékony, még egy kevés levét adhatsz hozzá; keverd azt jól fél óráig, 's ha már jó habos, vond be vele a' tortát, 's tedd ismét a' meghűlt kemenczébe, hogy ott a' jég lassacskán megazáradjon.

1402. Birsalma torta.

Tégy egy font czúkrót réz medenczébe, önts reá egy meszsely vizet, 's főzd addig, míg nyulékony nem kezd lenni a' czúkor, hámozz meg szép érett birsalmákat, vagdald el vékony szeletekre, tégy belőle egy fontot a' főtt czukorba, 's főzd gyakori keverés közben mind addig, míg meg nem aluszik; végy azután tizenkét lat szeg formán metélt mandolát, négy lat éppen úgy metélt citronádot; két citromnak a' levével 's össze aprított héjjával együtt; tedd a' többihez, 's hagyd együtt egy kevéssé felfőni. Ha már megaludt, rakj be egy torta táblát ostyával, tedd reá a' feljebbieket, 's kend el szép simára; megmerevedvén, adj reá citrom jeget, 's szárítsd meg a' kemenczében.

1403. Fűszeres torta.

Végy huszonnégy lat czúkrót, 's ugyan annyi mandolát; megtörvén a' mandolát héjjastól együtt, végy fél

lat fahéjat, egy kis székfűvet, 's két citromnak apróra vagdalt héjját, tedd mind ezt együtt deszkára, add hozzá két tojáshoz a' fejejét, 's ha ez a' tésztát nem eléggé nedvesítené meg, még egy tojást adj hozzá; dolgozd ki jól az egészet egy széles késsel; kenj meg egy halom torta formát zsirral; sodord el a' tésztát ujjnyi vastagságra, sodrás közben egy kis liszttel behintvén tedd a' tésztát a' formába, és süsd meg gyenge melegenél; meg sülvén cifrázd fel feje és veres jéggel, 's rakd meg fűszeres hajtásokkal.

1404. Császár torta.

Végy fél font apróra tört czúkrót, 's ugyan annyi hámozott és apróra tört mandolát; azután dörzsölj el jól fél font vajat, öt keményen főtt tojás' sárgájával együtt, 's tedd medenczébe, a' czukorral, mandolával, egy citromnak apróra vagdalt héjjával, 's egy kis fahéjjal és székfűvel együtt; keverd el jól, 's végre egy marok lisztet adván hozzá, keverd még egy ideig; kenj meg egy torta táblát egy kis vajjal, töltsd bele az eldörzsöltet, és süsd meg szépen.

1405. Főtt torta.

Tégy rézlábasba fél font czukrot, adj reá egy kávé csészényi vizet, 's főzd pártüzon mind addig, míg nyúlni nem kezd; azután törj meg fél font hámozott mandolát, vagdald össze apróra fél citromnak a' héjját; tedd a' nyulékony czukorba a' mandolát, citrom héjját, fél citromnak a' levét, 's egy tojáshoz merevény havát keverd jól össze, 's hagyd addig főzni míg merevény masszává nem lesz. Azután kenj meg egy halom torta formát vajjal, rakd ki ostyával, kend reá a' masszának felét, és süsd meg gyenge melegenél. A' masszának másik feléből koszorúkat csinálj, 's ezeket is süsd meg; kivévén mind a' kettőt a' kemenczeből, ragaszd a' ko-

szorúkat nyúló czakorral szép rendben a' tortára. Mind-egyik koszorúba egy befőtt zöld szilvát tégy, a' tortát pedig czifrázd fel jéggel.

1406. Leveles vaj torta.

Csinálj olyan vajas tésztát, mint a' 1388-dik szám alatt, sodord el késfoknyi vastagságúra, vágj belőle három egyenlő levelet, mellyeket meleg késsel szép kerekben messél ki; kend meg tojás' fejeérével, de ne egészen a' széleken, mert így meg nem dagadna a' tészta; vagdald el vékonyan öt lat hámozott mandolát, 's vegyítsd össze jól öt lat apróra tört czukorral; hintsd be vele a' leveleket, és süsd meg tartós melegnél; megsülvén, kend meg mind egyik levelet más más befőttel; az utolsó levélre befőtt medgyet tehetsz; vagy pedig jéggel is felczifrázhatod,

1407. Morzsa torta.

Tégy fél font vaját, 's három fertály font lisztet deszkára, sodord el jól a' sodrófával; törj meg apróra fél font hámozott mandolát, 's ugyan annyi czukrot; vagdald el apróra egy citromnak a' héjját; mind ezeket jól össze kevervén, adj hozzá fél lat tört fahéjat, fél lat szekfűvet, egy citromnak a' levét, 's egy egész tojást; csináld meg vele a' tésztát, hogy össze álljon; sodord el egy újjnyi vastagságúra, tedd torta táblára, töltsd meg befőtt medgyel vagy ribizlivel; csinálj fölibe rostélyt, 's körül vévén abroncsal, kend meg tojás' fejeérével, hintsd be nagyában tört czukorral, és süsd meg gyenge melegnél.

1408. Tekergetett piskóta tészta.

A' tésztát éppen úgy csináld, mint a' 1380-dik szám alatt; kenj meg egy hosszú bádog táblát vajjal; nyújtsd el a' tésztát oly vékonyra, mint a' hajtásokhoz szokás, és süsd meg gyenge melegnél; megpirulván a' tészta,

kend meg sárga baraczkal; azután tekergesd össze, mint a' rétest, tedd újra a' kemenczébe, 's hagyd benne még fertály óráig állani; azután kivévén, meteld el darabokra, 's tedd csínosan egy tála.

1409. Alma torta.

Tégy tizenkét lat finom lisztet, fertály font apróra tört czukrot, 's egy kevés aprított citrom héjat deszkára, vegyítsd el jól, 's dolgozz ki jól vele együtt tizenkét lat vajat a' sodrófával; azután adj hozzá {egy} egész tojást, egy tojás' sárgáját, 's annyi jó téjfelt, a' mennyi a' tésztát megnedvesíti, mellynek nem szabad keménynek lennie; dolgozd ki jól széles késsel, azután hajtsd össze, 's borítsd egymás fölibe háromszor, mint a' vajas tésztát. Hámozz meg öt vagy hat jó fajú almát, vagdald el darabokra; 's főzd fél kávé csészényi vízben, egy darab czukorral 's egy kis vaníliával együtt addig, míg marmeláddá nem lesz; sedord el a' tésztát késfoknyi vastagságúra, 's tedd torta táblára; kend reá a' meghűlt almát egy újjnyi vastagságra; csinálj a' tésztából a' levél körül egy hüvelyknyi szélességű pántlikát, hogy az alma le ne fogyják róla; azután fonj a' tésztából egész száraz tortát, kend meg tojás' fejrével, hintsd be czukorral, és süsd tartós melegnél három fertály óráig.

1410. Francia leveles torta kávéból.

Csinálj fél font irós vajból magasra dagadó vajas tésztát, hajtsd háromszor négyszer össze, azután tedd félre pihenni; készíts ezalatt két csésze jó erős és tiszta kávé, adj hozzá egy kávé szilke jó tejszint, czukrot hogy elég édes legyen, üss bele 4 tojásszéket, 's pártüz fölött keverd mind addig, míg meg nem sűrűdik, azután tedd félre hűlni; most nyújtsd ki a' tésztát késfoknyi vastagra, mess belőle három levelet, kettőt kenj be a' kávéval, harmadikát hintsd meg csokoládé morzsával és

süsd meg szép lassan; midőn megsült hűtsd ki, azután rakd egymásra a' tésztákat, de úgy, hogy a' csokoládés közbe essék; ekkor csinálj fölé jeget, tedd kemenczébe 's szárítsd meg.

1411. Burgonya torta.

Verd hat tojásnak feijérét hová 's tedd egy medenczébe, adj hozzá 12 lat porrá zuzott czukrot, 12 tojásszékét 's fél óráig habard szünetlen, azután főzz meg néhány jó fajtájú burgonyát de ne igen puhára, meghámtván reszelj meg belőle fél fontot, azonban igen jó burgonyának kell lenni, melly a' reszelőről daraként hulljon le. ha ragacsos, nem jó; e' fél font burgonyát keverd aztán a' habaréék közé, adj hozzá apróra vágott citromhéjat, kevés porrá zuzott fahéjat, két kálán finom zsemlye morzsát 's keverd el; kenj meg egy torta formát vajjal, a' tésztát öntsd bele, süsd meg és add fel czukorral hintve.

1412. Zöld torta.

Törj össze fél font hámozott mandolát apróra, törés közben megfecskenedezheted kevés citromn dvvel; azután tedd egy medenczébe, adj hozzá kevés paréjnedvet, 14 lat tört czukrot, 15 tojásszékét, hová vert hét tojásfeijérét, 's keverd egy óráig szünetlen; végre apróra vágott citromhéjat, egy lat finom zsemlye morzsát, kevés porrá zuzott fahéjat, két garas árú apróra metélt czukros citromhéjat vegyítvén közé, rakj ki egy torta formát ostyával, oldalait kend meg irós vajjal, a' tésztát tedd bele, és süsd meg úgy, mint a' mandola tortánál említettett.

1413. Karmelita torta.

Verj egy medenczébe 6 tojást egészen, hatnak székét, 's habard fertály óráig; adj hozzá fél font apró czukrot 's keverd mind addig, mig jó sűrű nem lesz; az-

után metélj össze fertály font hámzott mandolát apróra, keverd a' vegyület közé, hints' bele 6 lat lisztlángot, 6 lat közönséges lisztet, apróra vágott citromhéjat, kenj meg egy torta formát, a' tésztát öntsd bele, süsd meg, 's mikor kész csinálj fölé jeget.

1414. Pisztaczia torta.

Adj egy medenczébe $\frac{3}{4}$ font apróra törött mandolát, kevés paréjnedvet, fertály font meghámzott 's apróra vágott pisztacziát, 18 lat törött czukrot, keverd el jól; azután verj bele 9 tojást egészen, tiznek sárgáját, 's keverd egy jó óráig, végre vegyíts közé kevés apróra vágott citromhéjat és egy lat finom zsemlye morzsát; kenj meg egy torta formát irós vajjal, a' tésztát tedd bele, és süsd meg úgy, mint a' mandola tortát, ha megsült csinálj fölé jeget, rakj reá mandola és fahéj hajtásokat 's add fel.

1415. Szerecsendiós torta.

Vagdalj meg egy font hámzott mandolát apróra, tedd nyújtó deszkára, keverj közé 1 font törött czukrot, két lat fahéjat, egy egész szerecsendiót megreszelve, két tojást, hatnak sárgáját 's keverd jól össze; rakj ki egy formát ostyával, a' tésztának felét add bele, önts reá valami befőzött gyümölcsöt 's a' tésztának más feléből reczét vagy rostélyt csinálván reá, süsd meg és add fel czukorral hintve.

1416. Lengyel torta.

Sodorj el fél font irós vajat habzásig, keverj bele fél font hámzott 's apróra törött mandolát, adj hozzá 12 lat porrá zuzott czukrot, 4 lat finom zsemlye morzsát, 12 tojásszéket egyenként bele verve 's keverd el a' tésztát mindenik után jól; végre vegyíts még hozzá fél lat porrá zuzott fahéjat, 10 apróra tört szekfűvet, kevés összemetelt citromhéjat; rakj ki egy formát ostyával,

a' tésztát tedd bele és süsd meg; azután csinálj reá jeget, hintsd meg hosszukásra vágott pisztacziával 's tedd a' kemenczébe száradni.

1417. Rák torta.

Sodorj el fél font rákvajat, keverj közé ugyan annyi meghámozott és apróra törött mandolát, fél órai kavarás után adj bele fertály font törött czukrot, 4 tojásszéket, fertály font lisztángot 's keverd jól össze; kenj meg egy formát irós vajjal, a' tésztának felét tedd bele, hintsd meg apróra vágott és főtt rákfarkkal, a' tésztának más feléből csinálj fölé rostélyzatot, hintsd meg czukorral és süsd meg.

1418. Égő torta.

Keverj fél font megabárlott 's apróra vágott mandola közé fél font apróra törött czukrot, 's egy citromnak nedvét; sodorj el egy font irós vajat habzásig, keverj bele 1 tojást, 8 lat lisztet, utóbb a' mandolát is; adj hozzá kevés fahéjat és finomra vágott citrom héjat; kend ezen tésztát egy vajjal megkent tortabádogra, nyomj ennek közepére egy vajjal megkentt kávé poharat; süsd meg a' tortát, cziprázd fel csemegékkal, a' poharat vedd ki 's az üregbe önts rumot, és mikor az asztalra adod gyűjtsd meg.

II. CZIKKELY.

Lepénykék és Hajtások.

1419. Medgy lepénykék.

Végý fertály font szitált czukrot, négy lat hámozott 's apróra tört mandolát, négy egész tojást és négy 'tojás' fejeéréből verj merevény havat, 's habard egy óráig; add hozzá egy citromnak apróra vágdalt héjját, egy kis

tört fahéjat, 's négy lat szarvas morzsát; mind ezeket jól elvegyítvén, kend meg a' lepényke formákat egy kis vajjal, töltsd beléjük az eldörzsöltet, tégy mindegyikbe öt egész medgyet, és süsd meg lassan hült kemenczében.

1420. Krumpli lepénykék.

Végy tizenkét lat jó fajú főtt 's reszelőn elreszelt krumplit, nyolcz lat apróra tört czukrot, két citromnak apróra metélt héjját, 's tedd mind együvé medenczébe; adj hozzá egymásután négy egész tojást és nyolcz tojásszékét, 's keverd fél óráig. Kend meg a' formákat vajjal, tedd beléjük a' tésztát, és süsd meg hívesen. Ezen tésztát formába öntvén 's megsütvén, borzsufával tésztás étel gyanánt is fel lehet adni.

1421. Czitronád lepénykék.

Csinálj vajas tésztát, mint a' 999-dik szám alatt, vagdalj el két lat velőt kockásra, négy lat czitronádot, négy lat mandolát, 's két lat pisztáciát pedig vékonyra 's hosszukásra; azután törj meg apróra fertály font czukrot, tedd a' felét egy medenczébe, adj hozzá négy lat apróra tört mandolát, keverd hozzá a' másik négy lat czukrot 's az aprítottat, üss bele egy egész tojást 's három tojás' sárgáját, keverd el, hogy jól habozzék; azután sodord el a' tésztát, késfoknyi vastagságúra, 's töltsd meg vele a' lepényke formákat; adj azután az aprítottból mind egyik lepénykébe valami keveset; fedő helyett egy kis habarékot tégy reá, és süsd meg híves kemenczében.

1422. Mandola lepénykék.

Végy fertály font hámozott és tört mandolát, 's fertály font tört czukrot; üss bele felváltva négy egész tojást, és négy tojás' sárgáját, mellyet jó habzásig elkevervén, add hozzá egy citromnak összeaprított héjját; keverd el jól; azután kend meg a' lepényke formá-

kat egy kis vajjal; hintsd be finom zaemlye morzsával, töltsd bele az eldörzsöltet, és süsd meg gyenge melegnél.

1423. Vajas tészta hajtások.

Csinálj olyan tésztát, mint az 1388-dik számalatt, sodord el két késfoknyi vastagságúra, 's vágj belőle hosszszukás sújtásokat, kend meg tojás' fejeérével, hintsd be sűrűen nagyjában tört mandolával és cukorral; tedd a' hajtás-bádogra, és süsd meg szépen. Cukrot és mandolát egyenlő mennyiségben végy.

1424. Fűszeres hajtások.

Törj meg apróra fertályfont mandolát héjjastól együtt; végy ugyan annyi cukrot, egy jó rész fahéjat, 's egy kis szekfűvet, 's vagdald el apróra egy citromnak a' héjját; mind ezeket medenczébe tévén, habard el egy kis tojás' fejeérével, hogy habozzék (de nem szabad a' tésztának ily vékonynak lenni, mint a' millyen a' közönséges habard tészta); azután metélj két újjnyi szélességű 's egy arasznyi hosszúságú pántlikákat ostyából, kend rájok a' tésztát mintegy késfoknyi vastagon, kend meg a' hajtás bádogot viaszkal, 's tedd rá a' hajtásokat; azután tedd kemenczébe, és süsd meg gyenge melegnél, mert csak meg kell szárítani. Ha már egészen merevények, dörzsölj le egy kis jeget habzásig, végy egy kis töltésért, vagy tennék szükében egy kis tokot, mellynek alól a' gombostó' hegyénél ne legyen nagyobb nyílása; ennek segítségével adj valami keveset a' jégből szép rendben a' hajtásokra; a' többi jéghez végy egy kis alkermes levét, vegyítsd jól össze a' jéggel, 's cziprázd fel vele szépen a' hajtásokat; tedd még egyszer a' kemenczébe, 's hagyd egészen megszáradni.

1425. Narancs jég hajtások.

Reszeld le két narancsnak a' héjját fél font cukron, törd meg, 's szitáld által finom szitán; tedd medenczé-

be, add hozzá egy narancsnak a' levét, 's keverd jó fertály óráig; azután ismétadhatsz hozzá egy kis levét, 's keverd még addig, míg a' jég szép sűrűs nem lesz, úgy hogy már éppen ne folyjék; metélj azután hosszszukás darabokat ostyából, kend reájok a' jeget késfoknyi vastagon; hintsd be naggyában aprított pisztáciaival, 's tedd a' viaszkal kent hajtás-bádogokra, és süsd meg igen gyenge melegnél, mert csak száradniok kell.

1426. Piskóta hajtások.

A' piskóta tésztát éppen úgy csináld, mind az 1380-dik szám alatt, melegíts meg egy kevesse egy hosszszukás bádogot, kend meg tiszta viaszkal, 's töröld le itató papirossal; kend reá a' tésztát késsel, olly vékonyan, a' mint csak lehet, és süsd meg gyenge tűznél, Midőn már barnulni kezd a' tészta, vedd ki a' bádogot, metélj a' tésztából egy ujjnyi szélességű 's arasznyi hosszúságú darabokat; ha megmerevednék a' tészta, tedd ismét a' kemenczébe, hagyj benne egynehány pillantatig, azután vedd ki, 's hajtsd a' darabokat a' hajtás bádogra, vagy ennek szükében a' sodrófára, 's hagyj rajta mind addig, míg meg nem merevednek.

1427. Vanília hajtások.

Végj fertály font apróra tört czúkrót, egy könting apróra tört vaniliát, fél kalán citromlevet, 's csinálj két tojás' fejjéből merevény havat; mind ezt fertály óráig kevervén, vegyíts hozzá végre két lat finom lisztet. Azután metélj ostyából két ujjnyi szélességű darabokat, kend reájok az eldörzsöltet késfoknyi vastagon, és süsd meg hivesen.

1428. Mandola hajtások.

Végj fertály font finom lisztet, fél font apróra tört czúkrót, 's három fertály font hámozott 's finom szeg formán metélt mandolát; tedd mind ezeket meden-

czébé, egy kis apróra tört vaniliával, 's egy citromnak aprított héjjával együtt; azután keverj bele annyi tojást, hogy pontos elkeverés után sűrűs legyen az egész. Kend az eldörzsöltet jó késfoknyi vastagon egy vajjal kent bádogra, hintsd be jól apróra tört cukorral, 's hagyd egy kevéssé állani; egészen elolvadván a' cukor, tedd bíves kemenczébe, és süsd meg szépen. Mihelyt sárgás színe kezd lenni a' tésztának, azonnal vedd ki a' kemenczéből, 's két újjnyi szélességű és négy újjnyi hosszúságú metszéseket vágj bele; melly megtörténvén, tedd be ismét a' bádogot a' kemenczébe, 's hagyd benne addig, míg a' mandola metszéseknek alól feljül vereses sárga színek nem lesz; ekkor pedig fejtsd le azokat hirtelen a' bádogról egy késsel 's hajtsd vékony sodrófára. Ezen munkát két személynek kell megtenni, mert annak, a' ki le veszi a' bádogról, igen gyorsan és ügyesen kell vele bánni, hogy meg ne hüljön 's ne töredezzék; a' másik személy pedig sodrófára hajtogatja a' metszéseket, 's egyszer'smind tartja is, hogy formájokat el ne veszje; az elsőket mellyek már egy kevéssé meghültek, le kell venni, hogy a' többinek is legyen helye.

1429. Mandola hajtások pisztácziaival. Mandola hajtások malozsával, Mandola hajtások francziásan.

Ezen mandola hajtások maszszája éppen abból áll, a' miből az előbbiekké. A' meghámozott és elmetélt pisztácziaival vagy malozsával behintett tésztát a' kemenczébe kell tenni; egyébkint pedig mindenben tökéletesen megegyeznek az előbbiekkal, kivéven a' francia módra készült hajtásokat, mellyeket négy újjnyi hosszúságúra és három újjnyi szélességűre messél, 's midőn leveszed, úgy öszvehajtsd, hogy egyik végek a' másikat érje, és üres csőt formáljon; tálaláskor az üres csőket habzó tejfel töltsd meg, hintsd be mind a' két nyílásokat eperrel

vagy apróra metélt pisztáciaival, 's tedd csinosan egy tátra, hogy szép tekintetek legyen. Ezen mandola hajtásokat mandola metszések gyanánt is feladhatod, mert egyenes helyzetésekben mindenféle szép felcífrázásokra alkalmasok: így p. o. mártsd mind a' négy oldalakat cukorba, azután pedig apróra vagdalt pisztáciába; a' cukor hirtelen megkeménykedvén megtartja a' pisztáciát, úgy hogy ha mind a' négy oldal be van koszorúzáva, a' metszések mintegy rámban lenni látszanak, a' belső felületekre pedig gyümölcsből csinálhatsz cifraszágokat.

1430. Czitrom hajtások.

Tégy tizenkét lat tört cukrot réz serpenyőbe, adj reá négy kanál vizet, 's főzd a' cukrot, azután adj hozzá fél font hámozott és hoszukásra metélt mandolát; pirítsd meg egy ke vessé; reszeld le három czitromnak a' héjját cukron, 's add a' többihez másfél czitromnak a' levével együtt, 's keverd el jól. Azután metélj ostyából tetszésed szerint való nagyságú darabokat, kend reájok a' pirítottat fél újjnyi vastagon, tedd viaszkal kent bádogra, hintsd be tört cukorral, 's hoszszukásra metélt narancsal vagy czitronáddal, süsd meg elhült kencezébe, hajtsd hirtelen a' hajtás bádogra vagy sodrófára, 's csinálj fölibe jeget.

III. CZIKKELY.

Őszvehajtott ostyák, és szeletek,

1431. Őszvehajtott ostya.

Törj meg két lat hámozott mandolát olly finomra, hogy tésztává legyen; törj meg apróra öt lat cukrot egy kis vaniliával együtt; tedd mind együvé fazékba; adj hozzá négy nagy kanál finom lisztet, egy egész tojást, egy tojás'

sárgáját, 's fél diónyi nagyságú olvasztott vaját. fél megszely téjsűrűvel együtt, melyet lassankint adj bele; keverd a' tésztát mind addig, míg semmi darabossága nem lesz; melegítsd meg jól az ostya vasat, mind a' két oldalán, kend meg vajjal, 's töröld le itató papirossal, tedd ismét a' tűzre, 's jól átmelegedvén tégy egy kanálnyit a' tésztából az alsó tábla' közepére, nyomd össze jól a' vasat, tedd ismét a' tűzre, forgasd mint a' két felén, midőn már gondold, hogy világos barna, nyisd fel a' vasat, 's tekergesd össze a' lapos ostyát az e' végre készült fával.

1432. Finom összehajtott ostya.

Törj össze apróra tizenhat lat czúkrót egy kis darab vaniliával, és szitáld meg, azután pedig tedd medenczébe; végy hozzá tizenhat lat finom lisztet, négy egész tojást, négy tojás' sárgáját, 's keverd el jól; azután végy négy lat olvasztott vaját, 's annyi téjsűrűt, hogy a' tészta könnyen folyó legyen, keverd el jól még egyszer; melegítsd meg a' vasat; kend meg egy kis vajjal, töröld le, tégy reá a' tésztából egy nagy kávé kanálnyit, és süsd meg szép sárgás pirosra; azután vedd el a' vasat a' tűz mellől, 's vagy vékony csőket tekergess, vagy pedig tokocskákat formálj a' tésztából; tégy ismét tésztát a' vasba, 's így tovább; míg mind meg nem lesz sülvé. Főképpen arra vigyázz, hogy a' tűz mindég egyenlő legyen, 's a' vas is mindég egyenlő meleg maradjon.

1433. Vagdalt mandola ostya.

Csinálj tésztát egy kevés lisztből, egy kis czúkból, egy tojásból és téjből; süss belőle lapos leveleket, mint az összehajtott ostyánál; rakd ezeket egy másra, 's borítsd le tányérral, hogy egyenesek maradjanak; azután habarj el jól fél font hámozott és aprított mandolát 's fél font apróra tört czúkrót, három tojás' fejrénak

merevény havával; adj hozzá egy kis citrom levét, egy citromnak összeaprított, 's egy narancsnak cukron reszelt héjjával, négy lat apró kockásra metélt citromáddal, 's egy kevés nagyában tört fahéjjal és székfű el együtt. Mind ezeket jól összevegyítván, vagdald el a' sült ostyát kerekesen, kend meg téstával, tedd bádogra, süsd meg a' kemenczében szép világos sárgára, 's mihelyt kivetted, tekerd gömbölyű fára.

1434. Makkaróni ostya.

Végý fertály font tört czukrot, fertály font apróra tört mandolát, 's két tojás' fejeérének merevény havát, 's keverd fertály óráig; kend azután a' téstát vajjal kent bádogra, hintsd be vagdalt pisztáciaival és citromáddal, és süsd meg híves kemenczében. Vagdald el hirtelen darabokra, 's tekerd gömbölyű fára.

1435. Fahéjas ostya.

Törj össze apróra fél font hámozott mandolát; verj négy tojás' fejeéréből merevény havat. 's add a' mandolához, fél font tört czukorral, fél lat fahéjjal, egy citromnak vékonyra vagdalt héjjával, 's fél citromnak a' levével együtt; mind ezt igen jól elhabarván, kend a' téstát kanalankint vajjal kent bádogra késfoknyi vastagon, süsd meg, 's tekerd melegen gömbölyű fára.

1436. Fegyver fánk.

Dörzsölj el fertály font vajat habzásig, habarj bele lassankint hat tojás' sárgáját; törj össze apróra fertály font czukrot, fertály font hámozott mandolát, 's keverd el jól mind a' kettőt a' feljebbiekkel; adj hozzá egy kis tört fahéjat, három evő kanál jó téjfelt, 's fertály font finom lisztet; mind ezeket az eldörzsölt közé téven, csinálj belőle téstát. Végre verj hat tojás' fejeéréből merevény havat, vegyítsd el jól a' téstával; azután süsd meg a' megkívántató vasban szépsárgás barnára, 's czukorral behintve add fel az asztalra.

1437. Mandola táska.

Végy fertály font apróra tört mandolát, hat lattört czukrot, öt tojásszéket, 's egy citromnak apróra vagdalt héjját; keverd mind addig, míg sűrűsem lesz. Azután tégy egy itcze finom lisztet deszkára, sózd meg egy kevéssé, szelj bele fél font vaját, sodord el jól a' sodrófával; azután végy hat tojásszéket, három evő kanál téjfelt, egy kis tört czukrot és bort, csináld meg a' tésztát, sodord el háromszor mint a' vajas tésztát; minden elsodrás után fertály óráig hagy nyugodni. Végre sodord el késfoknyi vastagságúra, vagdalj belőle meleg késsel apró darabokat, kend meg ezeket tojás' fejérével, mind-egyik darab' közepére fél kanál töltelékét tégy; hajtsd össze a' táska' két végét, úgy hogy csak két újjnyi széles és egy újjnyi hosszú legyen; azután kend meg tojás' fejérével, hintsd be czúkkal 's aprított mandolával, és süsd meg szépen gyenge melegnél; mert szép zsemlye színné kell lennie.

IV. CZIKKELY.

Külömbféle apróbb czukros sütemények.

1438. Ániskenyér.

Verj nyolcz tojást fazékba, adj hozzá fél font apróra tört czukrot, 's verd fél óráig; tégy közibe fertály font finom lisztet, és két lat ánist; vegyítsd el jól a' többiekkel; kenj meg egy lapos formát vajjal, hintsd be finom zsemlye morzsával, töltsd reá a' habarékot, és süsd meg egészen hívesen, éppen úgy mint a' tortát; megsülvén, borítsd ki a' formából, 's hagyd egy két napig állani, hogy megszívja magát; azután vagdald el hosszukás vékony darabokra, pirítsd meg mind a' két

oldalát rostélyon, hogy szép zsemlye színű legyen, — 's így száraz helyre tévén eltarthatod hosszabb ideig.

1439. Csokoládé kenyér.

Csinálj olyan tésztát, mint az 1380-dik szám alatt; kenj meg egy bádogot vajjal vagy friss zsírral, kend el a' tésztát egy újjnyinál valamivel vékonyabbra, 's midőn megsült, szurkálj ki középszerű fánk szúróval; töltsd meg befőtt sárga barackkal, a' második részét tedd fölibe; azután vond be csokoládé jéggel, előbb az egyik felén, és a' szélén; szárítsd meg kemenczében, 's azután vond be a' másik felét is jéggel, 's szárítsd meg újra a' kemenczében.

1440. Finom gyümölcs kenyér.

Végy egy közönséges nagyságu cipóhoz egy font magjából kifejtett malozsát, egy font mandolát, egy font diót, fél font mogyorót, egy font aszalt szilvát, ugyan annyi sajtolt körtvélyt, fél font figét; egy font pálma szilvát, két citromnak összeaprított héjját, fertály font citronádot, másfél lat fahéjat, és fél lat szekfűvet; 's aprítsd össze mind ezeket nagyjában; a' mandolát hámozd meg, 's vagdald el két részre; a' fűszert törd meg apróra, 's gyúrd bele a' tésztába; sodorj el négy levelet a' kalács tésztából késfoknyi vastagra; oszd el a' feljebbieket négy részre, tedd a' tésztába, kend meg tojás' fejjével, és süsd meg.

1441. Linczi kenyér.

Üss medenczébe tizenkét tojásszeket, verj a' fejérből merevény havat, törj meg apróra egy font czukrot, vedd a' havazó veszszt, 's verd fel vele a' czukrot a' hóval 's a' tojásszekekkel együtt egy óráig, hogy jó sűrű legyen; azután hámozz meg fertály font mandolát, metéld el szeg formán, pirítsd rézlábasban gyenge pártűzön, míg sárgás nem lesz; meghűlvén keverd a' fel-

vert közé, 's adj hozzá egy citromnak összeaprított héjjával együtt egy font finom lisztet, keverd el jól; aztán kenj meg vajjal egy kétszersült formát; töltsd bele a' tésztát, és süsd meg lassan.

1442. Mandola kenyér.

Metélj el szekformán másfél font áztatott mandolát; törj össze apróra ugyan annyi cukrot egy kis vaniliával, és szitáld meg; verj két tojás' feijéből merevény havat, vegyítsd el a' cukorral, keverd fél óráig, hogy habzó jéggé váljék; azomban mivel nem szabad ritkának lennie, bátorságosabb, ha a' hónap csak felét adod hozzá, 's ha látod, hogy egy ideig való keverés után igen sűrűvé lesz, akkor a' többi jeget is hozzá adhatod; midőn már igen habzig a' jég, add bele a' mandolát, vegyítsd el jól, 's rakj kanállal apró halmokat ostyára, és süsd meg gyenge melegnél; jól megszáradván, tördeld el róla az ostyát; 's tálald ki tányérokra halmokra rakva; — épen így készítsd csokoládéból is, csak hogy cukor helyett csokoládét végy.

1443. Mandola csókocskák.

Végý hat lat szitált cukrot; verj egy tojás' feijéből merevény havat, 's keverd a' cukorral fertály óráig; aztán nyomkodd bele lassankint egy citromnak a' levét, 's keverd addig, míg sűrű nem lesz; végre adj hozzá fertály font apróra tört mandolát; vegyítsd el jól a' többivel, formálj belőle csókocskát, rakogasd kerekre metszett ostyára, tedd bádogra, és süsd meg hívesen. Megsülván, felcizfrázhatod egy kis jéggel, — vagy úgy is hagyhatod, a' mint van.

1444. Mézes báb.

Végý fél font lisztet, fertály font apróra tört cukrot, egy citromnak összeaprított héjját, egy kis fahéjat, 's egy kevés székfüvet apróra törve, keverd mind

ezt jól össze; csinálj ezekből igen forró mézzel tésztát, mely keménységére nézve a' vajás tésztához legyen hasonló; dolgozd ki jól fél óráig, azután pedig hagyd három óráig nyugodni; ekkor sodord el fél újjnyi vastagra, 's csinálj belőle azt, a' mi tetszik; rakd meg hasogatott mandolával, és süsd meg ropogásra jól befűtött kemenczében,

1445. Ánis perecz.

Tégy fertály font lisztet deszkára, vegyíts hozzá hat lat vaját, dolgozd ki jól a' sodrófával; azután keverj közibe fertály font tört czukrot, egy citromnak összeaprított héjját, 's egy kevés ánist, üss bele egy egész tojást; csináld meg a' tésztát, 's formálj belőle pereczeket, melyeket tojás' fejjével megkenvén, hintsd be czukorral, és süsd meg híves kemenczében.

1446. Sárga barackos perecz.

Törj össze apróra öt fertály font czukrot, 's megsítálván tedd deszkára; adj hozzá egy evő kanálnyi vagy valamivel több befőtt sárga barackot, 's egy kis citrom levét; dolgozd ki jól széles késsel; a' tésztának nem szabad lágnak lenni, 's e' miatt igen vigyázva kell a' citrom lével bánni. Csináld meg a' tésztát, hintsd be a' deszkát finom czukorral; csinálj apró pereczeket, tedd papirosra, azután pedig bádogra, 's szárítsd meg gyenge melegenél. Midőn már merevények, cifrázd fel fejér jéggel, a' mit egy kis papiros töltés által teljesíts.

1447. Spanyol perecz.

Vej négy tojás' fejjéből merevény havat; keverj el vele jól fertály font áztatott 's apróra tört mandolát, és fertály font apróra tört czukrot; formálj belőle pereczeket, és süsd meg otyán gyenge melegenél.

1448. Kétszersült, francia módra.

Végy tíz egész tojást héjjával együtt; mérj meg ugyan annyi szitált cukrot, 's annyi finom lisztet, a' mennyit hét tojás nyom; vedd ki a' tíz tojásból a' sárgáját, a' fejréből merevény havat verj; tedd medenczébe, habard közibe a' tojásszékeket, és szitált cukrot, 's keverd egy oldalon fél óráig. Azután habard bele hirtelen a' megmért finom lisztet, mellynek egészen száraznak kell lenni; de csak addig keverd, míg a' többivel jól el nem vegyül. Kend meg a' bádóg formákat egy kis vajjal, 's töltsd reájok a' tésztát, mellyet feljül szitált cukorral behintvén, süsd gyengén fűlt kemenczében tíz vagy tizenkét minutáig; vagdalj belőle két késfoknyi vastagságú darabokat, tedd újra a' kemenczébe, 's hagy egy kevéssé megsárgulni. Ezen tésztából francia piskótát is csinálhatsz; azzal a' megjegyzéssel, hogy ahhoz reszelt citrom héjat kell venni.

1449. Tortácskák.

Dörzsölj el jól fertály font vaját, üss bele két egész tojást, 's keverd el jól, adj hozzá fertály font tört és citrom lével nedvesített mandolát, fertály font tört cukrot, 's egy citromnak apróra vagdalt héjját; keverd el jól mind ezeket; végre fertály font lisztet adj hozzá, mellyet a' többiekkel csak addig keverj, míg jól el nem vegyül. Azután töltsd az e' végre használt bádóg talókra, mellyeket előbb egy kis vajjal kenj meg; süsd meg gyengén fűtött kemenczében, azután pedig borítsd ki; jéggel szépen felcífrázhatod, — 's ha tetszik, tortát is csinálhatsz ezen tésztából.

1450. Birsalma kalács.

Süss meg kemenczében friss érett birsalmákat, dörzsöld által szitán a' beleket, mellyből fél font apróra tört cukorhoz ugyan annyit végy; mind ezt együvé té-

vén egy medenczébe, add hozzá egy tojás fejeérének a' havát, 's keverd egy óráig, melly idő alatt fejeér 's merevény lesz. Rakj azután diónyi nagyságú halmokat ostyára, süsd meg hívesen 's tedd száraz helyre, a' hol hosszabb ideig eláll.

1451. Csokoládé kalács.

Fertály font czúkorra két darab jó csokoládét végy; reszeld el a' reszelőn jó apróra, 's vegyítsd el jól; verj egy tojás' fejeéréből merevény havat, csinálj vele a' feljebbiekből tésztát, ebből pedig apró gömbölyű halmocskákat formálj, nyomj rájuk valamely formát, és süsd meg hívesen.

1452. Kártyák fűszeres tésztából.

Csinálj olyan tésztát, mint az 1396-dik szám alatt, sodord el késfoknyi vastagra, kend meg befőtt sárga barackkal, tégy fölibe éppen olly vékonyra sodrott tésztát, 's vagdalj belőle kártya formájú 's nagyságú hosszúka darabokat, és süsd meg jól; ha a' tészta egy kevesse folyik, metéld egy késsel midőn már megsült, minden oldalán egyenlőre. Előbb mintsem ezt tennéd, dörzsöld el habzásig tizenkét lat finomra tört és szitált czúkornak a' jegét egy kis citrom lével, 's vond be vele a' kártyákat; azután csinálj tésztát deszkán, két darab apróra tört és szitált csokoládéból, egy kis tojás fejeérével; dolgozd ki ezen tésztát széles késsel; 's vigyázz, hogy inkább kemény, mint lágy legyen; azután sodord el a' sodrófával késfoknyi vastagra, 's szurkáld ki apró makk kártya formákkal; ezen kártya formákat a' bádogosnál kell csináltatni, a' kik makk és szív formákat készítenek; mártsd ezen formákat tört czúkorba vagy lisztbe; a' szív formákhoz csak finom czúkorral, egy kis tojás' fejeérével és alkermessel kell a' tésztát csinálni, azután a' késsel épen úgy kidolgozni, elsodorni, 's a' szíve-

ket ki kell szurkálni. A' kártyákat végre hült kemenczébe tedd, hogy megszáradjon ugyan a' jég; de meg ne sárguljon.

1453. Fűszeres szárazak.

Végý fél font mandolát; hámozz meg belőle négy latot, 's vagdald el szeg formán; a' többit pedig tiszta kendővel, törd össze héjjával együtt; fél font czúkrót is törj meg, 's tedd mind a' kétfélét medenczébe, vegyítsd el jól, üss bele két tojásszéket, két tojás' fejeiréből vert hóval együtt, 's keverd egy ideig; azután ismét két tojásszéket üss bele, két tojás fejeirének a' havával együtt, 's így tovább, míg tiz egész tojás nem lesz benne, a' tesztát pedig keverd, míg habos nem lesz; adj hozzá azután két darab reszelt csokoládét, a' szeg formán metélt mandolával, 's 4 lat hosszukásra aprított citrónáddal együtt; sodord el jó késfoknyi vastagra, vond be fejeir jéggel, 's metélj belőle egy újjnyi hosszúságú, de valamivel szélesebb szárazakat, cizfrázd fel pisztáciaival, tedd viaszszal kent bádogra; 's szárítsd meg gyenge melegnél, hogy a' jég meg ne barnuljon, hanem szép fejeir maradjon.

1454. Czúkorral borított gesztenye.

Süss meg nagy olasz gesztenyéket úgy, hogy a' héj-jok jóllejjön; azután főzz tizenkét lat tört czúkrót fél kávé csészényi vízzel addig, míg a' czúkor olyan caramellá nem lesz, a' millyenre főzik, midőn hurut ellen való darabokat készítenek belőle; legjobb próbája jóságának, ha kőre teszel valami keveset belőle, 's ezt midőn már meghült, metszeni lehet; megfővén így a' czúkor, forgasd meg benne a' gesztenyéket egymás után, rakd szitára, és szárítsd meg.

1455. Mandola sütemény.

Végý fertály font tört czúkrót, fertály font tört mandolát, fertály font vaját, ugyan annyi finom lisztet, 's

egy citromnak összeaprított héjját; csinálj ezekből három négy tojás' sárgájával tésztát, olyan keményet, mint a' millyen a' metélt tészta szokott lenni; 's azután formálhatsz belőle a' mi tetszik.

1456. Mandola, köpönyegben.

Végy fertály font apróra tört czúkrót, 's egy tojás' fejeérének a' havát, 's habarj belőle fél óra alatt sűrű jeget; vágj az ostyából kerek leveleket, tégy mindegyikre egy egy hámozott mandolát, 's adj fölibe a' megirt jégből egy kávé kanálnyi; mind elkészülvén e' képpen, süsd meg elhűlt kemenczében, vagy inkább szárítsd meg, 's tálald ki tányérra.

1457. Pirított mandola.

Végy egy font mandolát 's töröld meg kendővel; főzz három fertály font czukrot fél pohár vízzel addig, míg nyulékony nem lesz, 's forrás közben nagy hólyagokat nem vet, a' midőn már nincsenek semmi folyó részei; tedd bele azután a' mandolákat, állítsd gyenge pártüze, 's keverd egyre a' főző kanállal, míg minden czúkrót beszívták, és szép szárazak. Vigyázni kell, hogy meg ne olajosodjanak; mihelyt pattogni kezdenek, azonnal el kell venni a' tüztől, 's be kell fedni a' réz'ábast, míg meg nem hűlnek a' mandolák. Ha akarod, egy kis alkermes lével veresre festheted a' mandolákat. A' mogyorót is éppen e'képpen kell készíteni.

1458. Czúkor szeletek.

Tégy deszkára tizenkét kanál apróra tört czúkrót, keverd közibe egy citromnak koczkásra metélt héjját; azután verj egy tojás' fejeéréből merevény havat, 's csinálj vele a' czúkorból tésztát, mellynek nem szabad lágy-nak lenni; sodord el, vágd alj belőle szeleteket; tedd ezeket viaszkal kent bádogra, és süsd meg szép hívesen.

1459. Apácza pogácsa.

Olvaszsz el fél meszszely jó fejer mézet, add bele másfél zsemlényének apróra reszelt morzsáját, továbbá hat lat héjjával együtt megtört mandolát, egy jó rész tört fahéjat, szekfüvet, 's egy citromnak és egy narancsnak apróra vagdalt héjját; mind ezeket együvé tévén, főzd fel egy kevéssé, azután pedig hűtsd meg; csinálj belőle mogyorónyi nagyságú golyókat. Csinálj azután porhanyó 's egy kevéssé merevény, rétes tésztát sodord el mint a' metélt tésztát, tedd bele a' golyócskákat; kend meg a' tésztát a' töltelék körül egy kis tojás' fejeérével, mártsd a' formavasat egy kis lisztbe, 's nyomkodd ki vele a' pogácsákat, és süsd meg igen gyenge melegnél.

1460. Muszkazóna.

Végy fertály font tört czukrot, ugyan annyi apróra metélt mandolát, egy lat apróra tört fahéjat, fél lat szekfüvet, 's egy citromnak apróra metélt héjját; tedd mind ezeket deszkára, 's csinálj belőlök egy tojás' fejeérének a' havával tésztát; hintsd be a' deszkát finom czukorral, 's csinálj belőle bábokat, koszorúkat, vagy mást a' mi tetszik. Tedd azután bádogra, süsd meg hűlt kencében, 's tedd el száraz helyre; — a' bádogot viaszkal kell megkenni.

1461. Bölcsős kenyér.

Tégy egy bögrébe 4 tojást, fél font apró czukrot, egy citromnak apróra vágott héjját, 's keverd jó fél óráig; adj hozzá 4 lat apróra reszelt csokoládét, fél font szinlisztet, egy lat finomra törött fahéjat, egy kávésszilke hosszukásra vágott mandolát, vegyítsd mind ezt jól össze; azután formáld czipónak, rakd papirosra, és süsd meg szépen.

1462. Égi lajtorja ribizke-kocsonyával.

Végy nyolczszor kinyujtott és összehajtott vajas tésztát, nyujtsd ki késfoknyi vastagra, vágd el hat újjnyi

hosszú és egy hüvelknyi széles csikokra; ezeket kend be elsodort tojással, és rakd meg két késfoknyi vastag tészta rudacskákkal keresztben, hogy lajtorját formáljon; hintsd meg gazdagon cukorral, és süsd meg szépen, úgy, hogy a' kereszt csikocskák fejérek maradjanak; ha meghült, adj az üregekbe ribizke kocsonyát.

1463. Gesztenye kenyér.

Törj meg fertály font jó sült gesztenyét apróra, törd át szitán, add nyújtó deszkára, tégy hozzá fertály font finom lisztet, fertály font írósvaját, fertály font apró cukrot, négy egész tojást, egy késhegynyi sót, és gyurd meg tésztának; azután formáld e' tésztát apró cipócskákká, rakd azokat egymástól illő távolságban süítő bádogra, kend meg tojással, és süsd meg jó ropogásra.

1464. Török kenyér.

Végy egy pint friss mézet, 1 lat apróra zúzott székfuborsot, 1 lat fahéjat, 1 lat gyömbért, 1 lat borsot 's ugyan annyi szerecsendiót, magában értetődik úgy is, hogy mint ezt megtörve; a' mézet forrald fel, 's a' közben hogy habját leszeded, a' fűszert add bele, vess hozzá még 2 lat apróra vágott citromhéjat is, és főzd fertály óráig ezután; a' tüztől félre tolván, engedd félig kihűlni, adj bele fertály font fenyő mandolát 's annyi lisztet, hogy jó kemény tészta legyen belőle; ezt szaggasd apró cipócskákra, rakd süítő bádogra és süsd meg.

1465. Narancs csókocskák.

Dörzsöld le egy narancsnak héjját cukorral; a' cukrot szárítsd ki 's zuzd össze apróra, verd egy tojásnak fejérét hóvá, a' fertály fontnyi narancshejas cukrot keverd közé, mint szintén 1 lat lisztet 's 8 — 10 abárolt és finomra törött mandolát is; csinálj e' tésztából olasz

diónyi csókocskákat, rakd ostyára, süsd meg langyos kemenczében, 's ha megsültek csinálj fölējök jeget.

1466. Fenyőtohoz (Tannenzapfen).

Tégy a' nyujtódeszkára egy meszely finom lisztet, 1 tojást egészen, kettőnek székét, fertály font finomra törött mandolát, 4 kalán apró czukrot, kevés fahéjat, szekfűborsot, apróra vágott citromhéjat, $\frac{1}{8}$ font írósvaját 's annyi tejfelt, mennyi elégséges hogy a' tészta jó kemény legyen; e' tésztát kinyujtván adj a' formának mindenik oldalába két darabot, nyomd össze, csutkáját csinald az ollóval, tedd forró zsírba formástól együtt, azután a' formát huzd ki 's a' fenyőtohozat engedd csak magában sülni; feladva hintsd meg czukorral vegyített fahéjjal.

1467. Paraszt kenyér.

Törj meg 1 font mandolát héjjastól jó apróra, 6 egész tojással együtt; verd 16 tojás' fejejét kemény hóvá; zuzz apróra $2\frac{1}{2}$ font sárga czukrot, adj reá 32 tojásszékét 's keverd jó fél óráig szünetlen; most add hozzá a' tojás habot, vegyits közé 2 lat finom porrá zuzott fahéjat, ugyan szekfűt és szekfű borsot, $1\frac{1}{2}$ font finom lisztet, a' fennebb említett mandolát, süsd meg gyöngemelegben, kend meg vízben felolvasztott sűrű czukorral, 's hintsd meg gazdagon apró czukorral és fahéjjal.

1468. Narancs kenyér.

Üss fertály font finom porrá zuzott czukorra egy tojást 's keverd jó ideig; reszeld le egy narancsnak héját, végy kevés törött ánist, két lat apróra zuzott mandolát, 4 lat finom lisztet 's keverd össze jól a' tojásos czukorral együtt; e' tésztát azután kend ostya darabokra késfoknyi vastagságban, és süsd meg.

NYOLCZADIK SZAKASZ.

A' kenyérsütésről.)*

1469. Millyen a' jó kenyér?

Jó kenyérnek azt tartjuk, melly domború, héjja se nem igen lágy, se nem felette kemény; sárga vagy barna, de nem fekete égett; nincs elválva a' bélétől; a' béle szívós, és nem morzsolódik; ha a' bélét benyomják, ismét felduzzad magától; inkább apró sűrű, mint igen lyukacsos; jó izü, 's még több napok mulva sem savanyú; a' tejet feliszsza, mint a' spongyia; ha a' fenekét megütik ököllel az egész kenyér egyaránt megrendül.

1470. Fő fogásai a' kenyérsütésnek.

Hogy a' kenyérben az előszámlált tulajdonságok meglegyenek, a' jól megválasztott és elkészített kenyérnek való búzából czélerányos örlés által nyert derék liszten kívül különösen vigyázzon a' gazdasszony a' kovászra, dagasztásra, vízre, sózásra, szakasztásra, kemenczére, és ennek jó fűtésére. A' jó kenyérsütő gazdasszonyok kétféle kovásszal élnek; egyiket a' Tisza mellett párnak vagy élesztőnek, a' másikat pedig dunántul záporkának vagy czögnek nevezik németesen. A' párt sütni valónak is hívják.

1471. Pár.

A' pár nem más, hanem a' kenyér szakasztáskor a' sütő teknő' oldaláról levakart kovászos tészta, komló-

*) Lásd e' tárgyról: N. Nagyváthi János' „Magyar Házi Gazdasszony” czimű, 's Pesten Petrózai Trattner J. M. — nál megjelent jeles munkáját, mellyet minden Gazdasszonynak méltán ajánlhatni.

vízzel forrázott búza korpával összevegyurva, és darabokra szaggatva: szokás t. i. egy nyolczad rész kőből korpát megforrázni komlós vízzel, 's azután négy font kenyér tésztaival meggyurni. Ezen gyuradék úgy hagyatik huszonnégy óráig, 's akkor darabokra millyen a' gyermek fél ökle elszaggattatik, és párszáraztóra rakatván jó melegen megszáritattik 's a' jövő szükségre félre tétetik. A' friss pár azonban mindég jobb és erősebb a' réginél; két három hétig mindazáltal megmarad jó állapotban; de a' harmadik sütés alkalmával tanácsos ismét tésztát hagyni és mást csinálni.

1472. Záporka.

A' záporka hasonlóképpen sütésből meghagyott hig tészta, melyet a' zsemlyesütők, 's a' kik egy hétben többször sütnék, fazékban hideg pinczébe letenni szoktak. Megesik, hogy ezen tészta nagyon megforr magában 's így ha fel nem frissítik, nem savanyú, hanem eczetes rohadt és hasznavehetetlen lesz. Azért is szokás bele ilyenkor egy kis lisztet tenni, és vízzel feleresztvén elkeverni. Így egy két napra ismét megfrissül, jóságára nézve, ha friss egyforma a' párral. A' záporkát így készítik: nyolcz lat komlóra töltenek két itcze vizet, 's addig főzik, míg a' viznek egy harmad része el nem fő. Ezzel a' vízzel két font lisztet kevernek meg, 's ezt betakarván, meghagyják savanyodni, 's midőn sütni akarnak, kovászt tesznek bele.

1473. Kovász tevés.

Azon estve, midőn más nap reggel kenyeret akar sütni a' gazdasszony, legelsőben is párt áztat, az az: a' feljebb leirt párt apró darabokra tördeli. Így meleg vízzel, mint az ember' keze' feje könnyen elállja, felereszti, és meleg helyre teszi 4 — 6 órákor, 's hogy a' leve el ne folyjék, a' fazekat tálba állítja. Mennyisége a' párnak, annak friss voltától függ; közönségesen mind

az által 60 font liszthez, melly körül belől egy Posonyi mérő buzának a' lángja, két itczés fazékba két jó őszszemarok párt szokás tenni. Megkelvén ezen pár felduzzad a' fazék tetején és folnyi kezd, 's két itczénél több lesz: de ha fel nem duzzad - csak ki kell önteni, 's a' szomszédbau más kovászt kérni.

1474. Kovász vegyítés.

Míg a' pár megkel: a' gazdaszszonyok megszítálják a' lisztet, 's ha hideg, megmelegítik a' szobában: nyolcz órakor pedig egy harmad részét a' sütni rendelt lisztnek a' sütő teknő' egyik végébe nyomják, gödröt csinálnak benne, a' két águ fát a' liszt fölibe teszik, 's a' párszűrőn vagy is a' lószőrből szőtt szitán a' megkelt párt bele töltik, három itcze lágy meleg vízzel felelegyítik, 's a' párt vagy sütni valót, gyengén kifacsarván, a' kovásztevő lapoczkával a' lisztet erősen elkeverik. A' kovászt körül belől olyan nagyra csinálják, mint az egész sütésnek egy harmad része, betakarják vánkosokkal, vagy más meleg ruhával, és így hagyják csendesesen egész 6 — 8 óráig, a' szerint, a' mint a' szoba melegebb vagy hivesebb. Mint a' zsemlye sütők a' záporkát, sok gazdaszszonyok a' párt is komlós vízzel elegyítik. Ettől a' kenyér, ha a' tésztája kétszer vagy háromszor is megdagasztatik, könnyebb és ritkább szokott lenni; de hamar megsavanyodik, vagy meg is keseredik; ha csak a' kovászt reggel, midőn dagasztani készülnek, hideg vízzel le nem öntik.

1475. Víz és só.

Éjfél után két három órakor fel kel a' gazdaszszony, megnézi a' kovászt, 's ha közel van ez a' megkeléshez, 's repedezni kezd, tüzet rak, 's dagasztani való vizet melegít, és sót olvaszt bele. A' melly víz inni legjobb, sütni is legjobb; a' kútvíznél jobb a' forrás víz. A' víz-

nek egy harmad részt kell a' lisztkez képest tenni, úgy, hogy ha a' liszt 60 font, a' víznek kell lenni 20 itczének, de már a' kovászba öntött vizet is hozzá számlálván. A' só, ha több, nem annyit árt, mint ha kevés; azért is egy mázsa lisztkez 1 $\frac{1}{4}$ font sót szokás tenni.

1476. Dagasztás.

Mikor a' sós víz már e'képpen készen van, kitakarja a' gazdaszszony a' kovászt, és ha látja, hogy a' kovász tészta' teteje be kezd esni, vagy megrepedez: az egész sütni rendelt lisztnek két harmad részét együvé veszi, a' kovászt tésztával elkeveri, 's két öklével csendesesen, azután pedig mindegyre szaporábban dagasztja.

1477. A' dagasztás czélja es módja.

A' dagasztásnak az a' czélja, hogy a' liszttel a' tészta tökéletesen összevegyüljön; e' végre a' dagasztó személy szünet nélkül taszigálja egyik öklét a' másik után a' tésztába, 's azonban mindenkor kiterjesztve húzza ki a' kezét. Ha nagy a' tészta, gyakran két három felé is elmetszi azt, és külön dagasztja, 's többször a' teknő' oldalához üti, hogy annál jobban megragadják a' részek egymást, 's többször forgatván egyik oldalról a' másikra, mind addig hintegeti liszttel, míg az egész fennmaradott rész liszt bele nem megy. Ha igen kemény a' tészta, több víz kell bele; ha pedig sótalan, sót is kell a' vízbe tenni.

1478. Mikor elég a' dagasztás, 's mit kell azután tenni?

Ha lisztesomók vagynak a' tésztában, még nem jó a' dagasztás; és hogy ezt annál jobban észre lehessen venni, gyakran meg kell a' tésztát metszeni, melly ha már egyenlő, csomó nélkül való, vége van a' dagasztásnak. Ebbe egy jó óra becsületesen bele szokott telni, még a' legerősebben dagasztónak a' kezében is. Ekkor

a' tésztát összevombolyítják, megliszteznek, 's a' sütő abroszszal körös körül leszorítván, a' támasztó kővel megtámasztják, hogy a' tészta el ne mászszék; azután betakarják melegítő ruhákkal, 's így hagyják csendesen mint egy másfél vagy két óráig.

1479. Kemencze fűtés.

Másfél vagy két óra múlva ismét talpára áll a' gazdaszszony, és sorba rakja a' meleg szaksztókat magok különös sütő ruháikkal együtt a' tekenő körül; azután kibontja a' tésztát, 's ha látja, hogy az felduzzadt, imitt amott megrepedezett, 's a' közepe alá kezd esni, begyűjtatja a' kemenczét, de ha a' fa nyers, hamarább kell a' fűtéshez fogni. A' fűtésben abban áll a' legnagyobb mesteresség, hogy a' fa a' kemenczében mindenfelől egyszerre lángolván, a' kemenczének minden részeit egyaránt melegítse.

1480. Szaksztás.

Midőn már fülük a' kemencze, szaksztáshoz fog a' gazdaszszony. Ennek alkalmával újra meggyurja minden kenyérnek a' tésztáját, oldalról oldalra fordítja, és több ízben a' tekenő oldalához üti, 's minekutánna gömböleg formát vett magára, a' szaksztóba veti. A' szaksztóban a' jó tészta újra dagadni és kelni kezd, ha a' hidegség nem gátolja. Ez a' kelés fertály óra alatt meg-esik, 's akkora a' kemenczének is be kell fűlnie, különben nem leszen a' kenyér domború.

1481. Bevetése a' kenyérnek.

Látván a' gazdaszszony a' tésztát a' szaksztóban kelni, a' kemenczéhez lát, széltrasztja a' tüzet, megfuttatja lángolóval, azután kihúzza, kipemeteli a' kemenczét, dercze lisztet csip fel három ujjával, a' kemencze' szájába teszi, melly ha megfeketedik, igen forró a' kemencze, 's azért néhány perczenetig hűlni engedi,

ha pedig fejéren marad, jele, hogy nem eléggé fült meg a' kemencze; de ha csak megbarnúl, akkor éppen elegendő a' meleg, 's ekkor bábát szúr a' kenyérbe, 's azt meggyújtván behánya lapáton a' kenyereket egy más után.

1482. Mire kell vigyázni a' kenyér' sülése alatt?

Ha látja a' gazdaszszony, hogy a' kemencze a' bevett kenyeret nem fogja, az az: hogy a' kenyér nem nő benne: fel tornyozza a' tüzet a' kemencze' szájánál, 's lángolót is gyújt reá, melly a' külső hideg levegőt is kizárja a' belsőt is nagyítja. Az igen kevés fűtés után mindazáltal semmit sem használ ez, 's csak a' felső héjját égeti meg a' kenyérnek, a' fenekét pedig szalonásan hagyja. Ellenben az igen meleg kemencze hirtelen leszorítja a' kenyeret, megégeti, 's elválasztja a' héjját a' béléstől. Ezen hamar kell azzal segíteni, hogy a' cseresnyeg vagy a' kemencze szája felett való lyuk kibostassék, 's a' tűz a' kemencze' szája előtt lenyomassék. Midőn azt látja a' gazdaszszony, hogy a' kenyér' héjja pirosodni kezd, 's a' kenyér felduzzadt, jól becsinálja a' kemencze' száját; hogy a' melegség még egynehány minutáig egyenlő maradjon.

1483. Mikor sült ki a' kenyér, 's mit kell vele azután tenni?

A' megsülést úgy próbálják meg az aszszonyok, hogy kirántják a' kenyeret a' kemenczéből 's megverik a' fenekét ököllel: ha reng a' kenyér, megmossák tisztavízzel, 's csak egy két minutára teszik vissza, hogy a' mosás után megfényesedjék a' héjja; azután kiszedik, lágy meleg helyre vagy éllel összeállítják, vagy csak lerakják, 's két rétre hajtott abroszszal betakarják, hogy csak lassan lassan hűljön el; mert különben elválnék a' héjja a' béléstől.

1484. A' rossz kenyér' hibáji.

A' rossz kenyér' hibáji: a' laposság, melly az igen elkeléstől van, az öszvessugorodott gömbölyegség a' kevés keléstől és igen forró kemenczétől; a' lyukacsosság a' sok kovásztól, a' fenekén való szalonásság a' kemencze feneké' hidegségétől és a' meg nem keléstől: végre az igen tömött sűrű bélűség a' sok vízzel való dagasztásból és kevés kovászból származik.

KILENCZEDIK SZAKASZ.

Aludt levek, krémek, habzó tejek, fagyaltak, jegek, marmeládok, befőtt és becsinált gyümölcsök.

I. CZIKKELY.

Aludt levek, krémek, és habzó tejek.

1485. Ananász aludt lé.

Metélj el vékony szeletekre egy nagy vagy két kisebb ananászt; azután főzz három fertály font finom czúrkorból egy itcze vízzel vékony sziropot; főzd az ananász szeleteket fertály óráig a' czúrkorral, azutántedd félre, 's ha jól meghült, nyomd bele négy citromnak a' levét, vegyítsd el viza hólyaggal, dörzsöld által egy kifeszített asztalkendőn, fedd be jól, 's tedd félre. Midőn már tökéletesen meghült, szitáld által igen sűrű szitán, 's vegyítsd el két citromnak leszűrt levével, és harmadfél lat felolvasztott viza hólyaggal. Azután vágd ki az apróra tört jégben az ananász' formáját, töltsd

bele a' levét, borítsd be fedővel, 's ezt is megrakván jéggel, hagyd két vagy harmadfél óráig csendesen állani. Tálaláskor langy vízbe mártsd a' formát, töröld meg hirtelen tiszta kendővel, 's borítsd ki a' hozzá való tátra. Meg kell jegyezni, hogy virág vagy gyümölcs aludt levét nem szabad cizngett edényben készíteni, mert elveszti a' színét, ezen feljül pedig némelly virágok' nedvének ártalmas befolyások van a' cizinre, úgy hogy ezt egészen feloldják.

A' viza hólyag' felolvasztására nézve különösen meg kell jegyezni, hogy e' végre csak állátható, fejtér, és folt nélkül való koszorútskákat kell választani, főképpen a' tiszta aludt leveknél; ezen koszorútskák kemény törzsökre tétetnek, és tiszta kalapátsal vékony levelekre verettetnek, hideg vízzel több ízben megmosztatnak, és réz medenczében olvasztatnak fel egy lat viza hólyagra tíz evő kanál tiszta vizet vévén; azután gyenge pártüze tétetnek, felhányt habjok leszedettetik, egyéberánt pedig addig főzetnek, míg egészen fel nem olvadnak. A' téjaludt léhez megkívántató aludt levét annyira be kell főzni, hogy egy lat csak négy lat folyó nedvet adjon, hogy a' téjsűrű az enyvben lévő víz által ne gyengítessék.

1486. Pántlikás aludt lé.

Csinálj csokoládé aludt levét, mint az 1487-dik szám alatt egy meszely téjsűrűből, vegyítsd el viza hólyaggal, öntsd a' formába, 's hagyd jégen megaludni; azután nyomj által ribizlit egy kendőn; végy egy meszely ribizli levét, add hozzá másfél citromnak a' levét, tíz lat olvasztott czúkkal, és fél lat olvasztott viza hólyaggal együtt. Feszíts ki azután egy tiszta kendőt valamelly felfordított szék' négy lábára; tégy a' közepére egy árkus itató papirost, dörzsöld ezen által a' szulczot, 's ha a' csokoládé aludt lé már egészen merevény, öntsd reá.

Áztass meg továbbá fertály font mandolát, mellyek közt keserűek is legyenek, törd meg mozsárban apróra, önts reá egy meszelyt a' legjobb téjsűrűből, hagyd a' tört mandolával jól elkeverve egynehány pillantásig állani, azután nyomd által tiszta kendőn (a' téjsűrűnek nem szabad föttnek lenni), adj hozzá annyi czúkrót, hogy elég édes legyen, 's végre egy latnál valamivel több, téjben felolvasztott viza hólyagot; szürd meg még egyszer; öntsd fei lassan a' már megaludt ribizli lére; tedd ismét a' jégre 's hagyd megaludni. Kiborításkor különösen kell vigyázni, hogy a' forma a' meleg vízben ne igen soká maradjon, ne hogy a' pántlikák elolvadván a' színek összekeveredjenek.

1487. Csokoládé aludt lé.

Főzz meg hat szelet jó csokoládét egy iteze téjsűrűben, hat lat czúkorral; habard szorgalmasan, hogy jól megfőljön; ha már egy kevéssé sűrűsödik, adj hozzá másfél lat téjben olvasztott viza hólyagot; öntsd az egészet formába, 's hagyd jégén megaludni.

1488. Czitrom aludt lé, narancs szeletekkel.

Hámozz meg vigyázva négy veres húsup narancsot, vágj mindegyikből nyolcz darabot, rakd csinosan a' czitrom aludt lé' közepére, melly az 1500-dik szám alatti földi eperj aludt lével egészen egyenlően öntetik fel; azután töltsd tele a' szulczal, 's hagyd megaludni; azomban vigyázz, hogy semmi meg ne maradjon benne, 's hogy az aludt lé tiszta 's átlátszó legyen.

1489. Sárga baraczk aludt lé.

Végý érett leves baraczkokat, törölgesd meg jól, szedd ki a' magjaikat, 's tedd a' baraczkokat réz medenczébe; mintegy tizenhat nagy sárga baraczkra önts egy iteze vizet, 's forrald fel jól; azután dörzsöld által szitán, nyomd bele négy czitromnak a' levét; főzz három

fertály font czúkrót fél meszely vízben addig, míg nehéz cseppeket nem hány, öntsd ekkor a' sárga baraczk-ra; vegyíts el jól a' többivel két lat olvasztott viza hólyagot; szürd meg még egyszer, öntsd a' formába, 's hagyd jégen megaludni.

1490. Puncs aludt lé.

Nyomkodd ki a' citromokat, szürd által kendőn a' leveket; egy pohár citromléhez négy pohár tört czúkrót, fél pohár rumot, 's jó három pohár főtt riskása vizet végy, mellyeket leveses fazékba tévén, keverd fel gyakran, míg a' czúkor egészen fel nem olvad; azután adj hozzá három lat olvasztott viza hólyagot, 's keverd el jól a' többivel; törd által a' levet asztalkendőn, éppen úgy, mint a' többieknél. Alkermes lével felváltva egy kevéssé veresre is festheted; végre tedd formába, 's hagyd jégen megaludni.

1491. Fekete kávé szultz, mandola téjjel.

Főzz meg egy meszely erős kávé, czúkrozd meg jól, 's vegyíts közibe másfél lat olvasztott viza hólyagot; ha már szép tiszta a' kávé, 's elvegyült a' viza hólyaggal, dörzsöld által asztalkendőn, azután önts dinnye formába először egy gerezdet, melly megaludván a' jégen, tölts megint egy gerezdet tele, tedd ismét jégre, hogy megaludjék, 's így tovább míg minden gerezd tele nem lesz; csinálj azután tizenkét lat mandolából, melly közt egynehány keserű is legyen, nagy meszely vízzel erős mandola tejet, czúkrozd meg jól; vegyíts hozzá másfél lat olvasztott viza hólyagot; szürd meg újra, 's ha már megaludt a' formában a' kávé, öntsd rá lassan a' mandola tejet, hogy a' forma megteljék vele; tedd jégre, 's hagyd megaludni. Kiborításakor hirtelen 's vigyázva bánj vele, hogy a' kávé a' mandola téjjel öszve ne vegyüljön, hanem minden gerezd úgy maradjon, a' mint van, az egyik fejéren, a' másik pedig feketén.

1492. Szagos szőlő szultz.

Szemeld le az érett szagos szőlőt, 's annyit nyomj által kendőn, hogy három meszely leved legyen. Ezt, és négy citromnak a' levét szűrj által több izben itató papiroson; főzz husz lat czúkrót egy meszely vízben addig, míg kemény cseppeket nem hány; azután keverd jól a' feljebbiek közé, harmadfél lat olvasztott viza hólyaggal együtt; dörzsöld által az egész maszszát asztalkendőn és itató papiroson, mint az 1486-dik szám alatt; 's öntsd szőlőt képző formába, melyet apróra tört jégbe vájtal; hagyd fél óráig aludni, 's borítsd ki azután vigyázva az erre való tálba.

1493. Vanilia aludt lé.

Főzz meg egy itcze jó téjsűrűt, vedd el a' tűz mellől, 's hagyd meghűlni; azután törj meg apróra tíz lat czukrot fél könting vaniliával együtt, 's habard el jól egy fazékban kilencz tojás' sárgájával; öntsd hozzá a' téjsűrűt, vegyítsd jól össze, tedd pártüzsre, 's hagyd állandó habarás közben mind addig a' pártüzön, míg sűrűs nem kezd lenni; azután öntsd más tiszta fazékba, 's habard egyre, míg meg nem hűl, hogy össze ne fusson. Végre adj közibe másfél lat téjben olvasztott viza hólyagot, keverd mind jól össze, töltsd formába a' maszszát, 's hagyd a' jégen megaludni.

1494. Aludt lé, medgyből.

Szedegesd le a' szép érett medgyet a' száráról, mosd meg, törd meg mozsárban magostól együtt, 's nyomd ki a' levét. Egy itcze megyléhez add három citromnak leszűrt levét; főzz három fertály font czukrot fél meszely vízzel addig, míg nehéz cseppeket nem hány; azután vegyítsd a' főtt czukrot a' lé közé, adj hozzá két lat olvasztott viza hólyagot, dörzsöld által itató papirossal beterített asztal kendőn, öntsd formába, 's hagyd a' jégen megaludni.

1495. Aludt lé, Tokaji borból.

Ezen aludt levet éppen úgy kell készíteni, mint a' szagos szőlő szulczot, azzal a' megjegyzéssel, hogy ezt két vagy háromszor kell általdörzsölni, míg a' mennyi-re csak lehet, tökéletesen tiszta nem lesz; mivel a' valódi Tokaji bornak aranyhoz hasonló színe van, ennél fogva ezen szulcznak a' tekintete igen szép.

1496. Aludt lé, ribizliből.

Véggy egy font nagy és érett ribizlit, szedd le tisztán a' száráról, sajtold ki a' levét; tégy három fertály font czukrot réz medenczébe, önts reá egy meszely vizet, 's főzd addig, míg nehéz cseppeket nem hány; azután add hozzá a' ribizli levet, vegyítsd jól össze, nyomd bele három citromnak a' levét; ennyi czukorhoz egy itcze ribizli levet vehetsz, — hagyd meghűlni; azután adj hozzá két lat olvasztott viza hólyagot, 's dörzsöld által az egész masszát tiszta kendőn. Hogy egészen tiszta 's áttallátszó legyen, többször szükség leszűrni; azután töltsd csinos formába, állítsd apróra tört jégbe, 's ha eléggé megaludt, borítsd ki a' tálra, 's add fel az asztalra.

1497. Aludt lé, narancsból.

Reszelj el gyengén fél font czukrot öt narancson; de ne reszeld be mélyen, ne hogy keserű legyen; vaskard le az elreszelt czukrot késsel, 's tedd leveses fazékba; továbbá nyomd ki tíz narancsnak és öt citromnak a' levét, 's olvaszd fel a' czukorral, mellyhez még egy kis kávé és csészényi vizet is adhatsz; jól felolvadván a' czukor, vegyíts közibe két lat olvasztott viza hólyagot, 's keverd el mind ezt jól a' lével; azután dörzsöld által kifeszített asztalkendőn egyszer vagy kétszer is; öntsd formába, 's tedd jégre. Ha be akarsz csinálni ezen szulczot, csak hüvelyknyi magásan öntsd a' formába, 's hagyd megaludni a' jégen; rakd be azután a' formát

czukrozott 's csillag formán rakott narancs szeletekkel, melyeket a' czukros miveseknél találhatsz; önts reá a' maszszából ismét hüvelyk újjnyit, hagyd ezt is megaludni, melly meglévén, öntsd reá a' többit is, 's hagyd a' jégen, míg szükséged lesz reá.

1498. Aludt lé, mandolából.

Önts le fél font édes, 's mintegy húsz keserű mandolat négy itcze tiszta vizzel, 's hagyd benne huszonnégy óráig, mellynek eltölte után könnyen hámozhatod; az idő' szükében pedig forró vízbe tedd, hámozd meg, 's hagyd egy ideig friss vízben állani, hogy fejr és merevén legyen; azután vedd ki, törülgesd meg tiszta kendővel, 's törd össze mozsárban tésztává; de el ne mulaszd törés közben hideg vizzel megnedvesíteni, hogy olajos ne legyen; tedd a' megtört mandolat porcelán fazékba, önts reá három meszely hideg kútvizet, keverd el jól ezüst kanállal, 's dörzsöld által asztalkendőn; az átdörzsöltet még kétszer öntsd fel a' mandolára 's dörzsöld által, hogy az egész, a' mennyire csak lehet, kiszajtolassék; azután habard el jól ezen mandola tejet, fél font apróra tört czúkkal; vegyíts közibe két vagy harmadfél lat olvasztott viza hólyagot, mellyet öt kanálnyira befőztél, 's dörzsöld által ismét asztalkendőn; végre töltsd alkalmas formába, 's tedd apróra tört jégbe.

1499. Aludt lé, citromból.

Reszelj el három fertály font czukrot öt citromon, nyomd ki tíz citromnak a' levét, szüred meg, 's vegyítsd el egy itcze vizzel; azután öntsd a' reszelt czukorra, melly benne felolvadván, keverj közibe két lat felolvadt viza hólyagot, 's dörzsöld által asztalkendőn; tedd formába, 's hagyd megaludni jégen.

1500. Kávé szulcz, téjsűrűvel.

Önts három meszely forró téjsűrűbe három lat friss pergelt kávét, fedd be hirtelen, 's tedd félre; fél óra múlva szürd le a' téjsűrűt, 's habard el jól fazékban ki-lencz tojás' sárgájával, és 12 lat apróra tört czukorral; tedd a' fazekat pártütre, 's hagyd ott állandó keverés közben mind addig; míg sűrűsödni nem kezd, de ekkor hirtelen elvedd, 's más tiszta fazékba öntsd, hogy össze ne fusson, keverj közibe másfél lat téjben felolvaszt viz a hólyagot, 's habard addig, míg meg nem hűl; azután szürd által szitán, töltsd formába, tedd jégre, 's hagyd ott, míg szükséged nem leend reá. A' kiborításnál úgy bánj vele, mint egyéb aludt levekkel.

1501. Földi eperj szulcz, vegyített bogyókkal berakva.

Szemezz le tisztán három meszely jó érett erdei földi epret; tégy a' tűzhez három fertály font czukrot egy itcze vízzel, 's főzd addig, míg a' czukor nehéz cseppeket nem kezd hányni; azután add bele a' földi epret, 's felfőzvéen egy kevéssé a' czukorral, tedd szitára, 's hagyd általszűrödni a' nélkül, hogy sajtolnád. Meghűlvén ezen maszsza, vegyítsd hozzá hat citromnak tiszta levét; ha a' színe nem lenne szép piros, megfest-heted egy kis alkermes lével vagy kosenillával; de jegyezd meg, hogy ezen aludt lének nem szabad setét, hanem csak halavány pirosnak lenni; vegyítsd hozzá két lat felolvaszt viz a hólyagot, 's dörzsöld által a' szulczot ki-feszített asztalkendón; ha először meg nem tisztulna dörzsöld által újra, hogy egészen tiszta legyen. Ez alatt vájj be egy lapos kerek formát a' jégbe, mellynek közepébe egy kisebb kerek formát tégy, 's nehezítsd meg kővel, hogy helyéről el ne mászhassék; a' kisebb forma által szabadon hagyott koszorúba öntsd a' szulczot, 's

hagyd a' jégen, míg merevény nem lesz, a' mire elég egy óra; megaludván a' szulcz, önts vigyázva az üresen hagyott kisebb formába forró vizet, hogy azt annál könnyebben kivehessed. (Ennek igen frissen 's vigyázattal kell megtörténni, hogy a' szulcz el ne olvadjon). Ezek után végy mintegy harmincz ananász epret, ugyan annyi szép piros erdei földi epret, éppen annyi fejr és piros málna bogyót, ugyan annyi tisztán leszedett fejr és piros ribizlit; mind ezen gyümölcsnek tökéletesen tisztának kell lenni, hogy ne legyen szükség megmosni, a' mi neki csak ártana. Megaludván a' szulcz, töltsd be csínosan azon üreget, a' hol előbb a' kisebb forma állott, a' nevezett gyümölcsökkel, melyeket előbb czúkorral jól meghintettél, azután öntsd tele a' megmaradt szulczal, 's hagyd a' jégben, míg által 's ki meg nem aluszik; éppen úgy borítsd ki, mint a' többit.

1502. Aludt borzsufa.

Tégy fazékba tizenkét tojás' sárgáját, egy itcze jó fejr eczetet, egy lat felolvasztott viza hólyagot, citromon reszelt tizenkét lat czúkrot; habard mind ezt együtt addig, míg nem habzik; tedd azután gyenge pártütre, habard egyre, míg sűrűsödni nem kezd; tedd ekkor egy medenczébe hideg vízzel, 's habard addig, míg egy kevéssé meg nem hűl; azután öntsd formába, hagyd hives helyen megaludni, borítsd ki tálra, 's add fel az asztalra.

1503. Aludt riskása.

Tégy egy itcze jó tejet egy kevés viaszkal megkent serpenyőbe, 's forrald fel; főzz meg puhára fertály font tisztított és megmosott riskását a' téjben; azután tégy fazékba egy itczét a' legjobb téjsűrűből, üsd bele négy tojásnak a' fejrét, keverd el jól, tedd gyenge pártütre, 's habard, míg egy kevéssé fel nem forr; adj hozzá ekkor hat lat czúkrot 's egy kis vaniliát, tálald ki a'

riskását egy mély tálba ; öntsd reá az elhabartat, vegyítsd jól össze, tedd jégbe vagy pinczébe, hogy megaludjék.

1504. Aludt levek befőtt nedvekből, olly idő tájban, midőn friss gyümölcs nincs.

Egy meszely befőtt nedvhez hat lat czukrot főzz meg egy meszely vizzel, 's mihelyt felolvadt a' czúkor, azonnal öntsd a' befőtt nedvhez, 's vegyítsd el vele jól; azután nyomd bele hat citromnak a' levét, adj hozzá felolvasztott viza hólyagot, 's úgy bánj vele, mint a' többi aludt levekkel, De ha sűrű a' befőtt nedv, valamivel több vizet vehetsz, 's felolvadván a' czúkor, a' nedvet azon vízbe öntheted, melyben a' czukor főtt, 's egynehány pillantatig forralhatod.

1505. Fejér étel.

Végý fél font áztatott mandolát, törd meg mozsárban apróra; tedd fazékba, adj reá három meszely forró téj úrút, habard el jól, szűrd által kendőn czinzett rézlábasba, adj hozzá annyi czukrot, hogy elég édes legyen, 's fél darab vaniliát; tedd gyenge pártüze, 's főzd fertály óráig; adj hozzá végre két lat felolvasztott viza hólyagot; öntsd az egészet mély porcelán csészébe, keverd fel több izben ezüst kanállal, hogy hártya ne vonódjék felette; tedd apróra zuzott jégbe, vagy pinczébe, 's hagyd megaludni.

1506. Török krém.

Verj a' csokoládé habzóval két itcze legjobb téjsűrűből merevény tajtékot; tedd ezt szitára, hogy folyó részei leszűrődjének; a' téjsűrüt, előbb mintsem tajtékot vernél belőle, fél óráig jégen tartsd; azután dörzsölj el három vagy négy kanál befőtt sárga barackkot, birsalmát, vagy málnabogyót, fertály font apróra tört czúkorral, habard bele egy citromnak a' levét, azután pedig a' tajtékot, de csak igen gyengén és kanalankint;

végre vegyíts hozzá két lat téjben olvasztott 's meghűlt viza hólyagot; töltsd formába, ezt pedig apróra zuzott jégbe ásd be. Tökéletesen megaludván, borítsd ki, 's rakd meg spanyol széllel. Éppen így kell a' tajtékzott tejtet is cukorral és vaniliával megaltatni, közébe adván t. i. a' felolvasztott viza hólyagot, jégre kell tenni; — ezen tajtékot, cukorral és vaniliával jól meghintve, viza hólyag nélkül is feladhatod egy csészében, minekutánna hajtott ostyával vagy piskóta hajtással megtűzdözted.

1507. Vanília krém.

Főzz fel egy iteze jó téjsűrűt; habarj el jól tíz lat cukrot, egy darab tört vaniliával és nyolcz tojás' sárgájával; öntsd reá a' téjsűrűt, habard el jól, tedd pártütre, 's habard addig, míg sűrűsödni nem kezd; azután vedd el a' tűz mellől, 's öntsd csészébe a' krémet; hagyd meghűlni, hintsd be jól apróra tört cukorral, és pirítsd meg tüzes lapoczkával.

1508. Kávé tajték.

Főzz igen erős fekete kávé, 's ha már tökéletesen megtisztult, szürd által vékony kendőn, 's főzd be felényire; azután cukrozd meg jól, 's tedd jégre. Csinalj három meszely legjobb téjsűrűből annyi tajtékot, a' mennyit lehet, tedd szitára, hogy folyó részei le-szűrődjenek; tégy egy medenczébe tíz lat apróra tört cukrot, adj hozzá két kanálnyit a' fekete-kávéból, ke-verd el jól a' cukorral, 's végre a' téjsűrű' tajtékját keverd lassankint közébe; midőn már benne van a' taj-téknak fele, adj hozzá még két kanálnyit a' kávéból, 's azután a' tajtéknak másik felét; ha pedig igen fehér vol-na a' tajték, adhatsz még hozzá kávé, hogy szép sefét sárga színe legyen, 's a' kávé' ízét jól lehessen érezni; végre vegyíts közébe két lat téjben áztatott, meghűlt, és megszitált viza hólyagot; töltsd formába a' tajtékot,

's állítsd a' jégbe, Előbb mintsem feladnád, borítsd ki egy tálba, 's rakd meg csinosan spanyol széllel.

1509, Tajtékös téj csokoládéval.

Állíts jégbe két itcze vastag téjsűrűt, két órával a' használás előtt, azután öntsd befőző réz medenczébe, 's verd sűrű havazó korbácscsal tizenöt vagy húsz minutáig olly formán, a' mint a' havat szokás verni, úgy hogy ezen idő alatt sűrű 's apró habu tajtékká legyen. Szedd le ezen tajtékot kanállal, halmazd fel sűrű szítára, hogy folyó részei leszűrődjenek, a' többit verd fel újra, még az egész maszsza tajtékká nem lesz. Azután olvaszsz el gyenge pártüzőn fertály font legjobb nemű csokoládét fél meszely vízben, habard el jól, tedd félre, azután pedig vegyíts hozzá fertály font apróra tört czúkrót, habard el jól, 's vegyítsd vigyázva a' tajtékhoz; töltsd formába 's tedd jégre, hogy megaludjék.

1510 Narancs tajték.

Reszelj el fél font czúkrót három narancson, de vigyázz, hogy ne reszeld be mélyen, ne hogy keserű legyen; azután nyomd ki hat nagy vagy nyolcz kisebb narancsra a' levét; keverd el ezt négy citromnak a' levével 's fél meszely vízzel, szüred által sűrű szítán, 's öntsd a' czúkorra, hogy ezt felolvaszsa; ha nem volna elég édes, adj hozzá még egy kis czúkrót; töltsd a' levet mély befőző medenczébe; állítsd jégre; add bele egy friss tojáshoz a' fejrét, 's verd fel korbácscsal, mint a' havat szokás, addig, míg az egész maszsza tajtékká nem lesz. A' le előbb a' jégen nagyon meghűljön, 's a' verés alatt is mindég a' jégen álljon; ha öszve nem akarna állani a' maszsza, végy hozzá még egy kis tojás fejrét; vegyíts hozzá végre két lat felolvasztott, leszűrt, és meghűtött viza hólyagot; töltsd az egészet formába, 's tedd jégre, hogy megaludjék. Épí en e' módon kell minden nemű tajtékokat friss gyümölcsökből csinálni, p. o.

malnabogyóból, ribizliből, medgyből, 's a' t. a' gyümölcsöt t. i. kendőn által szűrven, olvaszd el a' czúkrét a' gyümölcs levében, 's bánjlevele úgy, mint feljebb.

II. CZIKKELY.

Külömbféle fagylaltak.

A' fagylaltokról általjában.

A' fagylaltak'készítéséhez megkivántatik egy czín vagy bádóg pikszis, (szelencze) mellynek éppen reá illő fedele legyen, 'hogy magától ki ne nyiljék, 's jég ne férhessen hozzá; melly a' fagylalt' izét elrontaná. A' vele való bánás' módja ez: tördeld el a' jeget, két órával a' fagylalt' használása előtt, apró darabokra; egy részét olyan sajtárba tedd, melly alól feljül egyforma nagyságú, 's mellynek a' fenekén csap van, hogy a' vizet le lehessen eresztetni; adj fölibe egy pár marok nagygyában tört sót, erre megint jeget, 's így tovább, míg a' sajtár tele lesz; a' közepén üres helyet hagyjál, 's ebbe tedd a' pikszist, mellyben a' fagylalni való maszsza van; rakj a' pikszis körül annyi apróra tört jeget és sót, hogy a' pikszis ugyan jól és erősen el legyen a' jégbe ásva, de a' fedele még is szabadon maradjon, hogy a' pikszist mindig lehessen forgatni, melly forgatásnak igen hirtelen kell történnie; azomban még is gyakran bele nézz a' pikszisbe, 's ha a' pikszis' oldalára valami rakodott volna, fejtsd le az e' végre készült lapoczkával, 's nyomkodd össze ugyan azzal apróra; mert arra különösen kell minden fagylaltnál vigyázni, hogy csomós vagy jeges ne legyen, mivel merevénynek ugyan, de még is olly finomnak és gyengének kell lennie, mint a' millyen a' vaj, a' mit csak állandó forgatás, 's a' lapoczkával való több-

szöri lefejtés és elkeverés által lehet elérni. Minekutánna lecsapoltad a' vizet a' jégről, 's a' pikszis' oldalára rakodott jeget legalább négyszer lefejtetted 's elnyomkodtad, tedd be jól a' pikszist; sózd meg a' jeget, fedd be az egész pikszist jéggel, 's hagyd egy óráig állani. Előbb mintsem asztalra adnád, mártsd hirtelen a' pikszist forró vízbe, töröld meg jól, 's úgy borítsd ki tálra. De ha formát akarsz neki adni, dolgozd ki a' pikszisben, hogy merevény maszszává legyen, azután kend a' formába, mellyet már előbb jégbe tettél, fedd be jól, 's rakd meg feljül is jéggel.

1511. Ananász fagylalt.

Hámozd meg az ananászt, a' legszebb húsát vagdald el darabokra, 's főzd egy kis vízzel addig, míg egészen liktáriommá nem lesz; azután dörzsöld által szítán. Másfél font áltódörzsölt liktáriumhoz három fertály font czúkrót végy, 's ezt nagy meszely vízben addig főzd, míg el nem olvad, azután öntsd a' liktáriumra, nyomd bele öt citromnak a' levét is, vegyítsd el jól, 's bánj vele úgy a' mint a' fagylaltokról általában mondatik.

1512. Földi eperj fagylalt.

Tisztíts meg két itcze jó érett epret, dörzsöld által szítán, nyomd bele négy citromnak a' levét; főzz fél font czúkrót egy pohár vízzel addig, míg szép cseppeket nem hány; keverd el a' feljebbivel, hűtsd meg, 's azután tedd a' fagylaló pikszisbe.

1513. Málnabogyó fagylalt.

Sajtold által a' málnabogyót tiszta kendőn; egy itcze léhez fél font czúkrót végy, 's olvaszd fel a' lében, belenyomván négy citromnak a' levét, tedd a' fagylaló pikszisbe, 's bánj vele úgy, mint a' feljebbiekkel.

1514 Czitrom fagylalt.

Reszelj le öt citromot fertály font czúkron; tedd a' sárga czúkrót csészébe, nyomd bele tizenkét citrom-

nak a' levét; főzz fél font czúkrót egy nagy meszely vízben addig, míg nehéz cseppeket nem háný; azután hűtsd meg a' czúkrót, 's alája öntvén a' levét, tedd fagylaló pikszisbe.

1515. Őszi baraczk fagylalt.

Végý egészen érett, és jó leveses őszi baraczkokat, hámozd meg, vagdald ei szeletekre, rakd mély csészébe, hintsd be jól czúkorral, önts reá fél kávé csészényi Tokaji bort, 's hagyd így állani három vagy négy óráig, azután pedig dörzsöld által szitán; egy font áltódörzsölt őszi baraczkhoz három fertály font czúkrót végý, melyet egy meszely vízzel addig főzzél, míg nehéz cseppeket nem háný, azután öntsd az őszi baraczk közé; nyomd bele négy citromnak a' levét, 's olvaszsz fel benne egy kevés alkermes levét, de igen keveset, mert csak halavány pirosnak szabad lennie; a' többi megegyez a' feljebbiekkel.

1516. Narancs fagylalt.

Reszelj le egy font czúkrót hat narancson, de ne reszelj be mélyen a' héjba, mert megkeserednék a' czúkor; nyomd ki tíz narancsnak 's két citromnak a' levét; főzd meg a' feljebbi czúkrót egy meszely vízben, 's ha jól elolvadt, öntsd a' lé közé; jól elkevervén, hűtsd meg jól, 's tedd vele azt a' mit a' többi fagylaltakkal.

1517. Ribizli fagylalt.

Sajtold által a' ribizlit kendón; egy itcze ribizli léhez főzz be felényire egy font czúkrót egy meszely vízzel; öntsd a' lé közé, nyomd hozzá négy citromnak a' levét; 's tedd a' fagylaló pikszisbe.

1518. Medgy fagylalt.

Mosd meg a' medgyet tisztára, törd őszve mozsárban, és sajtold által kendón; egy itcze medgy léhez főzz meg három fertály font czúkrót fél meszely vízben:

egészen felolvadván a' czúkor, öntsd a' medgy lé közé; nyomd hozzá három citromnak a' levét, 's keverd jól el; egyéberánt pedig azt tedd vele, a' mit a' többi fagylaltakkal, Ha téjsűrűvel akarod vegyíteni, egy itcze léhez, melyet éppen így készítettél el, egy nagy meszely legjobb nemű téjsűrűt végy; olvaszsz fel benne fertály font czúkot, 's keverd el jól a' medgy lével, — 's ezután úgy bánj vele, mint a' többi fagylaltakkal.

1519. Sárga baraczk fagylalt.

Vágd ketté a' meghámzott sárga baraczkot, vedd ki a' magját, főzd meg pártüzön, 's dörzsöld által szitán; három meszely sárga baraczkhoz egy font czúkot végy, 's keverd ezt közibe, minekutánna egy meszely vízzel addig főzted, hogy nehéz cseppeket hányt; nyemd bele három citromnak a' levét, keverd el tökéletesen az egészet, hűtsd meg jól, tedd a' fagylaló pikszisbe, 's tedd azt, a' mit a' többiekkel.

1520. Fagylalt, befőtt levekből.

Egy meszely léhez fertály font czúkor kívántatik meg; főzd ezt egy nagy meszely vízbe addig, míg el nem olvad, azután öntsd melegen a' lé közé, 's keverd el vele jól, hogy egészen felolvadjon; nyomd bele hat citromnak a' levét; — a' többire nézve, megegyez a' feljebbiekkel.

1521. Vaj fagylalt.

Főzz meg egy itcze jó téjsűrűt; adj hozzá négy lat narancson reszelt czúkot, habarj bele nyolcz tojásszéket; tedd pártüzre a' fazékat, 's habard, míg sűrűsödni nem kezd; ekkor öntsd hirtelen más fazékba, hogy össze ne fusson, 's keverd, míg meg nem hűl a' maszsza; azután szürd által szitán, tedd a' fagylaló pikszisbe, 's bánj vele úgy, mint a' feljebbiekkel.

1522. Csokoládé fagylalt.

Főzz be egy itcze legjobb téjsűrűvel hat darab finom csokoládét, adj hozzá hat lat czukrot, főzd és habard addig, míg a' csokoládé egészen fel nem olvad; azután hűtsd meg, töltsd fagylaló pikszisbe, 's tedd azt a' mit a' többiekkel.

1523. Kávé fagylalt.

Pergelj meg fertály font kávét, tedd leveses fazékba, önts reá egyszeriben egy itcze téjsűrűt, azután fedd be, 's hagyd fél óráig állani; szűrd le egy fazékba; habarj el vele jól tizenkét lat tört czukrot 's nyolcz tojásszéket; tedd eleven szénre, és keverd egyre, míg sűrűs nem lesz; öntsd azután más fazékba 's keverd még egy ideig, míg meg nem hűl, — a' többi megegyez a' fellebbiekkel.

1524. Puncs fagylalt.

Főzz meg fazékban három evő kanál riskását három meszely vízzel, szedd le jól a' habját, 's midőn már felpattogott a' riskása vedd el a' tűz mellől; azután nyomj ki több citromot; egy pohár citrom léhez végy négy pohár tört czukrot, fél pohár rumot, és négy pohár riskása vizet; tedd mind együtt egy leveses fazékba, fedd be, de keverd fel több izben míg a' czukor egészen fel nem olvad, 's meg nem hűl; azután úgy bánj vele mint a' többi fagylaltakkal.

1525. Vanília fagylalt.

Végy egy itcze jó téjsűrűt; törj meg apróra tizenkét lat czukrot és fél könting vaniliát, 's habard el jól fazékban nyolcz tojásszékkal, öntsd reá a' főtt téjsűrűt, habard el jól, tedd eleven szénre, 's keverd, egyre, míg sűrűsödni nem kezd; azután vedd el hirtelen a' tűz mellől, öntsd más fazékba, 's keverd még egy ideig, hogy össze ne fusson; meghűlvén, dörzsöld által sűrű szí-

tán, tedd a' fagylaló pikszisbe, 's tedd azt vele, a' mit a' többiekkel.

1526. Tutti Frutti fagylalt.

Reszeld le czukron négy narancsnak és négy citromnak, a' héjját, de vigyázz, hogy! mélyen be ne reszelj. Nyomd ki hét narancsnak és hét citromnak a' levét; főzz egy font czukrot egy nagy meszely vízben, míg el nem olvad a' czukor, azután öntsd a' lé közé; a' le-reszelt czúkrót is olvaszd el a' lében, 's keverd el vele jól. Adj hozzá befőtt diót, valamint másféle zöld gyümölcsöt is, p. o. zöld mandolát, dobzó szilvát 's a' t. ezen gyümölcsökből egyenlő részt vegyél, 's vagdald el darabokra, — 's azután úgy bánj vele, mint a' többi fagylaltakkal. Midőn már sűrűsödni kezd a' maszsza, add hozzá az elvagdalt gyümölcsöket a' levekkel együtt 's keverd el jól a' fagylaltal; mennél több gyümölcsöt adsz hozzá, annál jobb!

1527. Szilva! fagylalt.

Szedd ki a' jól megérett szilvából a' magvát, főzd meg cserép-lábasban, önts reá egy kevés bort, dörzsöld ruhán által, 's ezen által dörzsöltetijól megczukrozva öntsd ismét a' kasztrolba, egész szekfűt és citrom héjját adván hozzá főzd mind addig, míg olyan lesz, mint a' kocsonya — vedd ki belőle az egész szekfűt, és citrom héjját — meghidegülvén a' szilva; öntsd a' fagylaló-pikszisbe, tedd jégbe, a' keverés közben több ízben ezüst kanállal válaszd el a' széleit, hogy ne darabosodjon.

1528. Muskatály szőlő fagylalt.

A' muskatály szőlőt szedd le szemenként, 's facsard ki a' levét, azután három fertály font czukrot 's egy pohár vizet forrásig főzz, 's öntsd a' kifacsart szőlő lére, melly egy itcze lehet, — négy citrom levét facsarj belé, 's így öntsd a' fagylaló - pikszisbe.

1529. Alma fagylalt.

Hámozd meg a' aép masánczki almát, 's vágd négy részre, kasztrolban főzd pár tűzön puhára egy kevés vízben, citrom héjjal, és szekfűvel; nyomd ruhán keresztül, a' kifacsart levet tedd lábosba, egy meszely leére adj fertály font czúkrót, főzd mind addig míg egy csep belőle, melyet a' tányérra ejtesz, kocsonyává nem válik, hagyd kihűlni — 's add a' fagylaló pikszisbe.

1530. Pergelt mandola fagylalt.

Hámoz meg $\frac{1}{4}$ font mandolát, 's megabárolván száritsd meg két ruha között 's pergeld meg mint a' kávé, de ne olly barnára; azután vagdald össze késsel, önts reá egy itcze forró tejszint 's hagyd egy óráig befedve állni; szürd keresztül szitán, üss bele tiz tojásszéket, adj hozzá annyi czukrot hogy elég édes legyen, tedd paráztűz fölé 's keverd folytonosan, míg jó sűrű nem lesz, de fornia nem szabad, azután törd keresztül szitán, töltsd a' fagylaló szelenczébe 's engedd megfagyni.

1531. Birsalma fagylalt.

Párold meg a' birsalmát kevés vízben jó puhára; husát vagdald le 's törd keresztül szitán; egy font áttört birsalmához végy $\frac{3}{4}$ font apró czukrot, két pohár malagai bort, egy narancsnak czukorral ledörzsölt héját, 's két citromnak nedvét, keverd el jól, engedd kihűlni, törd keresztül még egyszer a' szitán, töltsd a' fagylaló szelenczébe, állítsd jég közé 's készítsd el.

1532. Őszi baraczk fagylalt.

Vagdald le a' jó érett és meghámzott őszi baraczknak husát, 's törd keresztül szőr szitán; 1 font őszi baraczkhoz végy fél font törött czukrot, melyet azonban előbb 3 szilke borban fel kell olvasztanod; add hozzá 3 citrom-

nak nedvét 's egynek czukorral ledörzsölt héját, keverd össze jól 's bánj vele mint már mondatott.

1533. Pisztácia fagylalt.

Tégy egy meszely tejszint uj bögrében tűzhöz 's forrald fel; abárolj, hámozz 's törj meg apróra $\frac{1}{4}$ font pistáciazt, tedd egy bögrébe, adj hozzá egy tojást egészen, ötnék fejrét, tégy bele elég czukrot, hogy édes legyen, habard közé a' forró tejszint 's kavard mind addig míg meg nem hűl, azután töltsd a' szelenczébe és készítsd el.

1534. Makkaroni fagylalt.

Tégy egy pint tejszint tűzhöz, adj bele fél citromhéjat, fél lat fahéjat 's annyi czukrot hogy elég édes legyen, főzd be, hogy a' tejszin megsűrűdjék; azután keverj bele $\frac{1}{4}$ font meghámzott, 's lehetőségig finomra tört keserű mandolát 's forrald még egy ideig; üss egy bögrébe 10 friss tojásszéket, habard el kevés hideg tejszinnel 's keverd bele a' forró tejet lassanként; forrald fel még vagy kétszer, a' fa- és citromhéjat veds-ki, töltsd szelenczébe és készítsd-el.

1535. Rózsa fagylalt.

Végy kékespiros vagy ugy nevezett szép czukor-rózsát, ép tiszta virág leveleit tépd le és vagdald össze apróra; forralj fel egy fazékban vagy rézlábasban két itcze tejszint, vess bele két marok összevágott rózsát, forrald fel még vagy kétszer, azután szürd keresztül ruhán, és töltsd vissza ismét a' lábasba; adj hozzá $\frac{1}{4}$ font apró czukrot, kevés töretlen fahéjat; habarj bele 8 tojásszéket 's hagyd tűz fölött, míg jól meg nem sűrűdik, hanem keverd folyvást; midőn forrni akar, tedd el a' tüztől, engedd kihűlni, 's szitán átszűrven öntsd a' szelenczébe és készítsd el.

1536. Csipkebogyó fagylalt.

Végy jó rakás csipkebogyót, melly ezelőtt egypár nap már meleg szobában állott; azután magvait 's a' ke-

mény részeket kivetvén belőle, tedd lábasba, önts reá 3 kalán vizet ugyan annyi bort 's főzd meg jó puhára; azután levét egy ruhán keresztül kisajtolván, add a' levét egy lábasba, tégy hozzá annyi czukrot hogy elég édes legyen, tégy bele töretlen fahéjat, kevés citromhéjat, 's főzd addig, míg megkocsonyásodik; szűrd keresztül szőr szitán, hűtsd ki, öntsd szelenczébe és készítsd el.

III. CZIKKELY.

Conservék, Geléek, és Marmeládok.

1537. Conservé, narancsból.

Három fertály font czukorhoz fél pohár vizet végy, 's főzd addig, míg nyulékony nem lesz; azután vedd el a' tűz mellől, 's hagyd félig meghűlni; reszeld le egy narancsnak a' héjját finom reszelőn, add a' czukorba, 's keverd addig míg sűrűsödni nem kezd. Csinálj előbb dupla fejtér papirosbul tokot, öntsd bele a' maszszát, 's ha meghült, fejtse el a' conservét a' toktól vékony késsel, metélj bele ugyan azon késsel szár formákat vagy négyszegleteket, a' mint testzik, hagyd egészen meghűlni, 's törteld el a' metszések szerint.

1538. Conservé, málnabogyóból.

Főzz egy font czúrkot egy pohár vízben addig, míg nyulékony nem lesz; tégy azután próbát; a' főző kanál nyelét czukorba, onnan pedig hirtelen hideg vízbe mártván; ha merevény maszszává lesz a' czukor a' főző kanálon, és töredezik, úgy már jó; dörzsölj által ennek előtte egy font málnabogyót szitán, mellyek kinyomott levét rézlábasba tedd, 's addig főzd, míg liktáriommá nem lesz; azután add a' félig meghült czukorhoz, 's keverd addig míg feljül vékony czukor hártya nem látszik,

azután tedd papiros - tokba, 's bánj vele úgy, mint az előbbivel.

1539. Gelée, birsalmából.

Főzd a' meghámozott és szeletekre vagdalt egészen érett birsalmát egy kis vízzel addig, míg tökéletesen megpuhul; azután dörzsöld által szítán; a' czukrot éppen úgy főzd meg, mint a' málnabogyó geléénél; egy font czukorhoz ugyan egy font általdörzsölt birsalmát végy, mellyet a' czukorral egynehány pillantásig főzvéen, tedd el a' tűz mellől, és hűtsd meg; a' betöltést úgy vidd végbe, mint az 1540-dik szám alatt mondódik.

1540. Gelée málnabogyóból.

Főzz meg réz medenczében egy font czukrot egy pohár vízzel, habozd a' czukrot egyre, 's főzd addig, míg nyálkás nem lesz; 's nagy buborékokat nem hány; azután adj bele egy font érett és tisztán leszemelt málnabogyót, keverd el vele jól, 's csak öt vagy hat forrásig főzd, hogy ne sok leve főjjön el; szedd ki a' málnabogyót habzó kanállal, tedd szítára, de őszve ne zuzd; leszűrődött levét tedd vissza ismét a' medenczébe, 's főzd még addig, míg nem kocsonyásodik. A' próbája ez: mártsd bele a' kanalat, hagyd egy kevéssé lefolyni, az utolsó cseppeket pedig csepegtesd tányérra, 's ha széljel nem folynak, hanem egy helyen maradnak, jele, hogy már jó; azután vedd el a' tűz mellől 's hagyd meghűlni. Az üvegek mellyekbe töltöd, egészen tiszták és szárazak legyenek, 's a' megtöltés után huszonnégy óráig nyitva álljanak, Mikor be akarod kötni, vágj akkora darab papirost, mint a' mekkora az üveg' nyílása, mártsd szilva pályinkába, tedd a' befőtt gyümölcsre; kösd be az üveget papirossal, ezt pedig lyugaszd által gombostővel.

1511. Gelée, ribizliből.

Úgy csináld, mint az 1540-dik szám alatt a' málnabogyóból valót, 's főképpen azt jegyezd meg, hogy a' gyümölcsnek, minekutánna a' cukor annak rendje 's módja szerint megfőtt csak öt vagy hat forrást szabad tennie, mert másképp sok leve főne el, azután szedd ki a' ribizlit, mint a' málnabogyót, szitára; szűrd le tisztán a' levét, 's főzd meg mint a' málnabogyót, 's töltsd üvegbe. A' leszűrt ribizlit szinte úgy félre tedd, mint a' málnabogyót; a' lé ha a' feljebbi utmutatás szerint befőtt, világos rubin forma szulczot képez, 's különbféle süteményekhez, p. o. francia tortához, kompókhöz 's a' t. használtathatik.

1542. Marmelád arany koszos almából.

Főzd meg a' koszos almát vízben, de csak lassan, hogy megpuhuljon, 's még se omoljék széljel; azután tedd hideg vízbe, 's ha meghűl, húzd le a' bőrét az almát pedig dörzsöld által szitán; tedd réz medenczében gyenge eleven szénre, 's keverd fel egyre, míg nem sűrűsödik, a' cukrot úgy főzd meg, mint más gyümölcsöknél szokás, tisztítsd meg, 's ha már nehéz cseppeket kezd hányni, add bele az almát, mellyet a' cukorral jól elkeverj 's addig főzz, míg a' próba cseppek, mellyeket egy tányérra folyattál széljel nem folynak, hanem egy helyen maradnak; ennek teljesítésére, ha a' cukor jól el van főzve, elég egy kis fél óra; egy font cukorra öt fertály font liktáriomot vehetsz; hagyd egy kevesé meghűlni, 's töltsd a' poharakba.

1543. Marmelád földi eperjéből.

Szemeld ki a' szép, érett erdei földi epret 's dörzsöld által szitán; egy font földi eperre egy font cukrot végy, mellyet fél meszely vízzel addig főzz, míg nyulékony nem lesz; azután add bele az általdörzsölt

földi epret, 's keverd egyre, míg egynehányszor felforrott; de jól megjegyezd, hogy tovább nem szabad főnie, mert elvesztené a' szép színét, 's rossz ize lenne; azután hűtsd meg, 's töltsd poharakba.

1544. Marmelád őszi baraczkból

Rakd forró vízbe az őszi baraczkot, hagyd egynehányszor felforrni, húzd le a' bőrét, szedd ki a' magját; 's főzd meg a' czukrot úgy, mint a' többi gyümölcsökhöz; egy font czúkorra másfél font őszi baraczkot végy; tedd a' megtisztított czúkorba, keverd el vele jól, 's igen lassan főzd addig, míg a' próba cseppek a' tányéron meg nem állanak.

1545. Mármelád sárga baraczkból.

Főzz meg egy font czukrot egy pohár vízzel, szedd le a' habját, 's főzd addig, míg nyálkás nem lesz; azután végy jó leveses sárga baraczkot, hámozd meg, dörzsöld által szitán, 's tedd a' megtisztított czúkorba; egy font czúkorba egy font liktáriomot végy, mellyet gyenge eleven szénen fél óráig főzz; azután tégy vele próbát, tányérra tévén egy kávé és kanálnyit, ha ez széljel nem folyik hanem mindjárt szulczá válik, úgy már jó. Azután hűtsd meg 's töltsd poharakba.

1546. Birsalma sajt.

Főzz meg hét nagy és érett birsalmát, hogy megpuhuljanak, de vigyázz, hogy fel ne pattanjanak, 's vízenyősek ne legyenek; ha megpuhultak, rakd tátra, 's hagyd meghűlni; azután húzd le a' bőroket ezüst kanállal, nem pedig késsel, mert ettől meg feketülnének, 's dörzsöld által szitán; egy font birsalmára egy font czukrot addig főzd egy pohár vízzel, míg nyálkás nem lesz; azután add bele az általdörzsölt birsalmát, keverd el jól a' czukorral, 's főzd lassan gyenge eleven szénen fertály óráig; azután add hozzá egy citromnak apróra vagdalt

héjját, és a' levét is, 's folytasd a' gyenge főzést, míg le nem válik a' liktárium az ezüst kanálról, mellyel állandóan keverni kell, hogy meg ne pergelődjék; végre tedd melegen a' kávé csészékbe, egyengess el kanállal 's hagyd így öt vagy hat napig. Ekkor borítsd ki tiszta tányérokra, hagyd így hat vagy nyolcz napig, fordítsd meg naponkint, hogy minden oldalon száradjon; mennél tovább áll, annál jobb.

IV. CZIKKELY.

Befőtt gyümölcsök és levek, becsinált gyümölcsök, 's külömbféle növények' becsinálásának és eltartásának módja.

1547. Galagonyát befőzni.

Ha nem kaphatsz kész liktáriumot, végy jó érett galagonyát, mellyet a' dér már többször megcsipett, 's melly, ha megtörültetik, egészen puha, egyébbkint még egy ideig kell feküdni hagyni. Midőn használni akarod, tedd két czín tál között olyan fazékra, mellyben forró víz van, 's hagyd ott egy ideig, hogy megpuhuljon; azután dörzsöld által a' szitán kanállal, hanem a' magját már előbb kiszedd; mérd megezen áltörzsölt liktáriumot; két fontra egy font czukrot végy, mellyet hideg vízbe mártván, tisztítsd meg jól; add bele a' liktáriumot, 's forrald fel vele jól eleven szénen fertály óráig; azután hűtsd meg egy kevéssé, töltsd pohárba, 's tartsd el, mint a' többi gyümölcsöket. Külömbféle süteményekhez, vad húshoz és pecsenyékhez használhatod; de a' két utolsó esetben előbb egy kis borral és czukorral fel kell főzni.

1548. Zöld mandolát befőzni.

A' mandolát akkor kell befőzni, midőn még puha a' magja; egy font czukorra ött fertály font mandolát végy; törülgesd meg kendővel, hogy a' szőre lejjön; azután főzz egy rész fejer eczetben 's két rész vízben addig míg tövel könnyen által nem szurhatod; ekkor rakd szitára, hogy száradjon. A' czukrot egy pohár vízzel addig főzd míg nyálkás nem lesz, azután add bele a' mandolát, 's főzd vele fertály óráig; forgasd meg ezüst kanállal mind a' két oldalán, hogy a' czukrot jól beigya; a' mandolát szedd ki, a' szirupot még egy ideig főzd; tedd a' mandolát a' poharakba, a' szirupot hűtsd meg, 's öntsd a' mandola fölibe; a' poharak nyitva maradjanak; a' szirupot negyed napig naponkint forrald fel ötöd napon pedig, minekutánna jól kihült a' befőtt, kösd be a' poharakat.

1549. Egész sárga baraczkot befőzni.

A' sárga baraczk ne egészen érett, hanem egy kevéssé kemény, de mégis sárga legyen; egy font czukorra egy font sárga baraczkot végy; a' czukrot egy pohár vízzel, szorgalmatos tisztítás mellett, addig főzd, míg nyálkás nem lesz; megmosván a' sárga baraczkot, törülgesd meg jól kendővel, vágd ketté a' közepén, 's tedd a' czukorba; mindegyik oldalán csak háromszor hagyd forrni, hogy meg ne puhuljon; 's a' bőre egészen maradjon; azután vedd ki ezüst kanállal, hűtsd meg, 's rakd pohárba; a' szirupot még egy ideig főzd, hűtsd meg, 's öntsd a' baraczkra; a' pohár nyitva maradjon; huszon-négy óra múlva szűrd le a' szirupot, főzd újra, 's öntsd a' gyümölcsre valamivel melegebben, 's ezt három napig folytasd; negyed napon újra megfőzd a' szirupot, hogy sűrűs legyen, hűtsd meg 's öntsd a' gyümölcsre; ötöd napon végre kösd be a' poharat.

1550. Dobzó szilvát befőzni.

Főzd meg a' dobzó szilvát egy rész fejr eczettel 's két rész vízzel, de csak egynehányszor hagyj forrni, hogy a' bőre fel ne pattanjon, 's a' szára le ne essék; azután rakd friss vízbe; egy font czukorra egy font gyümölcsöt végy; a' czukrot egy pohár vízzel, állandó tisztítás mellett, addig főzd míg nehéz cseppeket nem hánysz; rakd szitára a' dobzó szilvát, hogy jól leszűrődjék, azután tedd a' czukorba, főzd vele egy pillantásig, 's tedd félre; meghűlvén rakd pohárba, a' szirupot öntsd fölibe, 's hagyj a' poharat huszonnégy óráig nyitva; ekkor szűrd le róla jól a' szirupot, főzd meg egy kevéssé, 's öntsd ismét a' gyümölcsre; ezen módot három napig kell folytatni; negyed napon pedig, midőn már egészen meghűlt, márts egy darab papirost szilva pálinkába, tedd az üvegre, szurkáld által, 's kösd be az üveget.

1551. Somot befőzni.

Főzz egy font czukrot egy meszely vízzel addig, míg nehéz cseppeket nem hánysz; főzés közben szedd le a' habját, egy font czukorra másfél font érett somot végy, ezt megmosván öntsd le forró vízzel, szűrd le jól; tedd a' főtt czukorba, 's ne igen keverd, ne hogy elválják a' magjától; ha már egy óráig főtt a' som, szedd ki a' habzó kanállal, de a' levét még addig főzd, míg sűrűs nem lesz; azután vedd el a' tűz mellől, a' somot ismét add bele; hűtsd meg egy kevéssé; a' betöltésnél úgy bánj vele, mint az 1548-dik szám alatt.

1552. Spanyol medgyet eczettel befőzni.

Főzz egy font czukrot egy meszely vízzel, állandó tisztogatás mellett addig, míg nehéz cseppeket nem hánysz; egy font czukorra másfél font medgyet végy; vagdald el a' szárát, hogy csak egy kicsiny maradjon belőle; tedd a' czukorba, 's főzd vele mintegy fertály óráig, de

vigyázz, hogy egészen maradjon; azután szedd ki habzó kanállal, a' levét pedig tovább főzd; adj hozzá egy kávéfőzvényi jó fejer eczetet, 's főzd addig, míg a' szirup sűrűs nem lesz. Meghűlvén a' medgy, rakd üvegbe, a' szirupot pedig öntsd fölibe hidegen; hagyd nyitva huszonnégy óráig, 's azután kösd be mint a' többi befőtteket. Ezen befőtt a' betegeknek igen jó, 's Confectnek is használhatni.

1553. Egész spanyol medgyet befőzni.

Végy legszebb nemű spanyol medgyet, vágd el a' szárát felényire; főzz meg egy font czukrot egy pohár vízzel, a' főzés alatt mindég habozd, hogy egészen megtisztuljon 's főzd addig, míg nehéz cseppeket nem hány; azután adj bele hét fertály font medgyet, de ne keverd kanállal, hanem csak úgy rázd fel több ízben a' lábast, hogy a' medgy a' czukorral jól elvegyüljön, 's hagyd fél óráig lassan főni; szedd ki a' medgyet habzó kanállal, a' levét még fél óráig főzd, 's midőn elveszed a' tüztől, tedd bele ismét a' medgyet, hagyd meghűlni, a' betöltésnél pedig úgy bánj vele mint a' többi befőttekkel.

1554. Zöld olasz diót befőzni.

Végy félig érett diót, a' midőn még könnyen keresztül lehet vágni; mindegyik diót szurkál meg egynehányszor penna késsel, azután tedd friss kútvizbe, 's hagyd öt vagy nyolcz napig mindég friss vízben állani, 's tisztítsd meg abban a' csunya ízétől, hogy utoljára tisztán maradjon a' víz; azután főzd a' diót vízben annyi ideig, mint a' lágy tojást szokás főzni, végy ugyan annyi czukrot, a' menyit a' dió nyom, 's tisztítsd meg jól. Tüzdőzd meg a' diót egynehány hasított szekfűvel 's egy kevés hoszaszúkásra metélt fahéjjal, tedd így a' czukorba, 's főzd vele addig, míg egészen meg nem puhul; szedd le mindég a' habját, 's szedd ki a' diót; a' szirupot még egy ideig főzd, az alatt igazítsd a' diót üvegbe, s ha már megnült egy kevéssé a' szirup, öntsd

a' dióra; fölibe kerekesre metszett, papirost tégy, erre pedig apró forgácsokat keresztbe, nyomd le egy darab kövel, hogy a' szirup mindég magasabban álljon, mint a' gyümölcs, 's végre kösd be tövel áltlyuggatott papirossal.

1555. Ribizlit befőzni.

Szaggasd le a' szép érett ribizlit a' száráról. Főzz egy font czukrot egy pohár vízzel addig, míg nagy buborékokat nem hány; adj hozzá öt fertály font leszaggatott ribizlit, 's főzd addig míg szulcz forma nem lesz a' lé; azután hűtsd meg, töltsd üvegbe, 's kösd be mint a' többieket.

Éppen így lehet a' ribizlit egész fürtökben is befőzni; a' czukrot főzd és tisztítsd meg, mint a' feljebbinél; egy font czukorra csak egy font fürtös ribizlit végy, melly végre a' legszebbet válaszd ki; tedd a' ribizlit a' czukorba, vegyítsd el vele jól, csak ötször vagy hatzszor hagyd forrni, azután vedd ki vigyázva habzó kanállal, tedd szitára, leszűrődött levét pedig a' többihez, 's főzd addig, míg sűrűs nem lesz: azután vedd el a' tüztől, add bele a' ribizlit vigyázva, 's hagyd egy kevéssé meghűlni; előbb mintsem egészen elhűlne, töltsd üvegbe, 's úgy kösd be, mint az előbbieket.

1556. Sárga baraczkot befőzni.

Hámozd meg a' sárga baraczkot, szedd ki a' magját, 's addig főzd lábasban eleven szénen, míg vékony liktáriommá nem lesz; azután dörzsöld által szitán. Főzz egy font czukrot egy pohár vízzel; főzés közben szedd le a' habját szorgalmasan, hogy egészen megtisztuljon; midőn már nehéz cseppeket kezd hányni, add bele a' liktáriomot; egy font czukorra öt fertály font liktáriomot végy; főzd lassan 's keverd egyre hogy meg ne pergelődhessék; ha már széljel nem folyik, hanem megáll a' próbául csészére tett liktárium csepp, úgy eléggé meg

van főve; ekkor vedd el a' tüztől, hűtsd meg, töltsd az üvegekbe, 's bánj vele úgy, mint az 1548-dik szám alatt.

1557. Fekete cseresznyét befőzni.

Végý legjobb nemű érett, leveses, fekete cseresznyét, szedd ki a' magját, hogy a' levéből semmi se vesszék el; főzz meg egy font czukrot egy meszely vízzel, szedd le a' habját, 's ha már egészen tiszta, adj hozzá harmadfél font magjából kifejtett cseresznyét, levével együtt, 's főzd addig, míg a' próbául tányérra eresztett cseppek meg nem állanak, azután hűtsd meg, 's töltsd üvegekbe, mint a' többi befőtteket.

1558. Szilvát eczettel befőzni.

Főzz be szirupnak két itcze fejr bor eczetet, három font czukorral, három lat fahéjjal 's másfél könting székfűvel; a' két utolsó meg legyen naggyában törve; szűrđ által szítán, a' fenmaradt fűszert szárítsd meg papiroson; meghűlvén ezen szirup, végý nyolcz font legérettebb, 's legszebb szilvát, szurkálđ meg gyengén tővel, rakd befőző üvegekbe, öntsd reá a' hideg szirupot, 's hagy tized napig bekőtvé állani; tizenegyed napon vedd ki a' szilvát, a' szirupot főzd be újra sűrűre, végre add bele a' szilvát, de csak egy kicsit főzd vele, azután tedd vigyázva az üvegbe; a' tíz nap alatt megszáradt fűszert hintsd közibe soronkint, a' szirupot pedig öntsd reá; a' következő napon kösd be, 's szárítsd híves helyen, Nagyön elősegíti ezen szilvának szépségét és jóságát, ha egészen tiszta időben szedettetik, 's a' színe, a' mennyire csak lehet, le nem dörzsöltetik.

1559. Vegyített befőtt.

Fejtsd ki a' magjából egy font édes és leveses fekete cseresznyét, valamint egy font jó érett medgyet is. Főzz egy font czukrot egy pohár vízzel, állandó habozás

mellett addig, míg egészen megtisztul; azután add bele a' cseresznyét és medgyet, 's főzd lassan jó egy óráig; adj hozzá egy font érett és jól kiszemelt málnabogyót, 's főzd a' többi gyümölcssel addig, míg a' próba végett tányérra tett csepp széljel nem folyik, hanem megáll; azután vedd el a' tüztől, 's hagyd meghűlni. Az üvegek, melyekbe ezen befőttet töltöd egészen tiszták legyenek, 's minekutánna megtöltötted, huszonnég óráig nyitva álljanak. Midőn beakarod kötni, vágj akkora papirost, a' mekkora az üveg' nyílása, mártsd szilva pálinkába, 's tedd a' befőttre; azután kösd be az üveget papirossal, melyet gombostóval lyuggass által.

1560. Medgy levet befőzni.

Törd meg a' medgyet, nyomd ki 's tisztítsd meg a' levét; egy font léhez egy font czukrot végy, 's bány vele úgy, mint az 1561-dik szám alatt.

1561. Málnabogyó vagy ribizli levet befőzni.

Nyomd által kendőn ezen gyümölcsök' levét, tisztítsd meg itató papiros és töltésr által; egy font tiszta lére egy font czukrot végy, melyet egy meszely vízzel jó tisztogatás mellett addig főzz, míg nyálkás lesz, 's nagy buborékokat hány; azután add bele a' levet 's főzd gyenge eleven szénen jó fertály óráig, szedd le a' habját szorgalmasan; próbául csepegtess egynehány cseppet tányérra, melyek ha széljel nem folynak, eléggé megfőtt a' lé. Tovább nem szabad ezen levet főzni, mert egyébkint mind a' színéből, mind az ízéből vesztene; azután hűtsd meg, töltsd üvegbe, 's tartsd hives helyen.

1562. Birsalma levet befőzni.

Végy szép érett birsalmákat, hámozd meg, vágd ki a' magos beleket; törd meg nagy mozsárban, nyomd által kendőn; hagyd egy óráig állani, hogy sűrű részök leszálljon a' fenékre; azután tisztítsd meg a' levet mint

az 1561-dik szám alatt ; főzd meg, mint egyéb levet szokás; egy font tiszta lére egy font cukrot végy, 's tedd vele azt, a' mit a' többi levekkel. Ezen levet igen jól használhatni a' fagylaltakhoz, aludt levekhez és kompókhöz.

1563. Málnabogyó levet betegek' számára eczettel befőzni.

Szemeld ki a' málnabogyót, mosd meg, 's tedd tiszta edénybe; két itcze málnabogyóra egy meszely jó bor-eczetet önts, 's hagyd egynehány óráig állani; azután nyomd által kendőn, 's tisztítsd meg. Egy font tiszta lére öt fertály font cukrot végy; főzd ezt egy meszely vízzel addig míg nyúlékony nem lesz, 's buborékokat nem háný; azután öntsd hozzá a' levet, főzd meg 's úgy háný vele, mint a' feljebbiekkel.

1564. Cseresznye pálinkában.

Vegyíts el jól egy meszely hevenyében sajtolt málnabogyó levet egy itcze pálinkával; adj hozzá másfél font cukrot, hogy abban elolvadjon, töltsd nagy üvegbe; végy azután egynemű leveses fekete cseresznyét, szedd le e' szárát, tégy belőle az üvegbe annyit, hogy a' pálinka a' cseresznyénél két újjnyival álljon magassabban; kösd be az üveget, 's tartsd híves helyen.

1565. Dobzó szilva pálinkában.

Végy százötven darab nem egészen érett dobzó szilvát, törölgesd meg jól kendővel; szurkáld meg által 's ki gombos tövel; áztasd be két rész friss vízbe 's egy rész jó fehér eczetbe három vagy négy óráig; azután főzz meg két font cukrot három meszely vízzel, 's szedd le jól a' habját; ha már egészen tiszta tedd a' dobzó szilvát tiszta medenczébe, hűtsd meg egy kevéssé a' szirupot, 's öntsd reá; azután hagyd így állani huszonnégy óráig, hogy a' cukrot jól beigya; huszonnégy óramulva

szűröd le a' szirupot, a' gyümölcsöt rakd üvegekbe, kösd be a' papirost, lyuggasd által tővel, 's tedd el. Ha leülepedett a' gyümölcs a' fenékre, annak jele, hogy már meg lehet enni.

Az őszi és sárga barackot is úgy kell becsinálni mint a' dobzó szilvát, csak hogy ezeket nem eczettel, hanem vízzel kell felforralni, 's egészen érettnék sem szabad lenniük, hanem még egy kevéssé keményeknek, 's csak egynehányszor szabad felforrniok, hogy a' bőrök meg ne sértetessék; másfél font ilyen gyümölcsre egy font cukrot végy, mellyet úgy főzz meg, mint a' dobzó szilvánál; megfővén jól a' cukor; vedd el a' tüztől, öntsd hozzá a' pálinkát, 's vegyítsd el vele jól. Azt mindég meg kell tartani, hogy a' szirup egynehány újjnyival feljebb érjen, mint a' gyümölcs; egy egy itczepálinkára öt fertály font cukrot számlálunk.

1566. Sajtolt körtvély.

E' végre legjobb a' jó pergamon körtvély; hámozd meg, vedd ki a' magos belét, a' szárat pedig hagyd rajta; főzd meg cukros vízben puhára, azután szedd ki egymás után, szűröd le, tedd vékony bádagon álló papirosra, vedd be jól meghűlt kemenczébe, 's hagyd száradni; azután nyomd két fa tányér közt hosszában egy kevéssé szélesre; szárítsd meg még jobban, 's nyomd megint vékonyabbra. Ezt háromszor négyszer tedd, míg a' körtvély egészen lapos, egy késfoknyi vastag, 's jó száraz nem lesz; rakd el skatulyába, apróra tört czúkot adj mindig közibe, 's tartsd száraz helyen, míg használhatod.

1567. Zöld borsó' eltartása' módja.

Végy szép apró zöld borsót, sózd be jól, 's hagyd egynehány óráig szitán feküdni; azután töltsd palaczkba, 's csak két újjnyi hézagot hagyj; dugd be jól, és kösd be erősen hólyaggal, tedd üstbe, mellyben víz van, 's

forrald fel egynehányszor; azután vedd el a' tűztől, 's hagyd addig a' vízben, míg jól meg nem hűl; egyébkint elpattannék a' paláczk; borítsd be apró homokkal, 's tedd felfordítva, hives helyre. Úgy készítsd el, mint a' friss borsót, hanem előbb jól megmosd.

1568. Zöld babot télen által eltartani.

Tisztítsd meg a' fiatal és gyenge babot, az az: szedd ki a' szálkáit; forralj fel vizet egy üstben, hányd bele a' babot, főzd egy kis fertály óráig; azután szűr le hirtelen, 's vedd hideg vízbe; által 's ki meghűlvén szedd ki, 's rakd tiszta kendőkre, hogy megszáradjon; megszáradván tedd kő fazekakba; azután végy két rész vizet, 's egy rész fejer boreczetet; három itczéhez fél font só kívántatik meg; főzd annyi ideig, hogy a' só egészen elolvadjon; azután vedd el a' tűz mellől, 's ha már meghűlt, öntsd lassan a' babra. Olvaszsz el friss vaját vagy irós vaját, 's öntsd reá, hogy a' zsír kemény fedőt formáljon, mellyen a' levegő által ne mehessen; ha már egészen megmerevedett a' zsír, kösd be a' fazekakat, 's tartsd el hives helyen. Midőn használni akarod, végy ki belőle annyit, a' mennyire szükséged van 's tedd egy órával előbb langy vízbe; a' fazekat pedig az ujjonnan megolvasztott zsirral ismét be kell fedni, mert egyébkint elromlanék a' többi.

1569. Ollyan Makkaroni' készítésnek módja, melyet finom tészta ételekhez használhatni.

Áztass meg fél font mandolát, törd meg apróra, valamint fél font czukrot is; vegyítsd össze mind a' kettőt, 's keverd el jól két tojásfejérének a' merevény havával; azután kend ostyára egy ujjnyi vastagon, és süsd meg elhűlt kemenczében; tartsd azután száraz helyen addig, míg szükséged lesz reá.

1570. Paradicsom almát télen által eltartani.

Végý apróbb nemű gömbölyű paradicsom almát, mellynek nincsenek gerezdei, mosd- és szárítsd meg; azután rakd el soronkint fa vagy kő edénybe; tölts reá két rész bort 's egy rész eczetet; tégy fölibe tiszta kendőt, erre pedig fedőt, 's nyomtasd le egy kevéssé valami könnyű kővel. Minden nyolczad vagy tized napon mosd meg, tartsd mindég tisztán, 's így eltarthatod egészen késő tavaszig; egynehány órával a' főzés előtt friss vízbe rakd, hogy a' víz jól kitisztítsa.

1571. Szarvasgombát befőzni 's eltartani.

Mosd meg tisztán, 's keféld meg a' szarvasgombát, rakd rézlábasba, töltsd fel veres borral, adj hozzá egynehány szekfüvet, 's főzd annyi ideig, a' mennyi alatt egy tojás keményre főne; melly megtörténvén, hűtsd meg, rakd üvegbe, öntsd reá a' bort, de úgy, hogy feljül üres hézag maradjon; ezen hézagot bevenyében olvasztott finom zsírral töltsd meg; kösd be kólyaggal, 's tartsd híves helyen.

1572. Ugorkát becsinálni.

Végý közép nagyságú ugorkákat, inkább apróbbakat mint nagyobbakat, tedd friss vízbe, hagyd benne két vagy három óráig; adj reá egynehányszor friss vizet, szűrd le, rakd tiszta kendőkre, 's szárítsd meg. A' hordó, mellybe rakod, igen tiszta legyen; tégy bele egy kicsiny diónyi nagyságú timsót, közönséges füveket, az az; egy kis medgy levelet, kaprot, de legtöbbet a' vassfűből, melly az ugorkát zölden és keményen tartja. Megrakván ekképpen a' hordó fenekét, tégy reá egy jó sor ugorkát, azután megint füveket, 's így tovább, míg a' hordó tele nem lesz; azután végý fele fejr boreczetet, és fele-bort, egynehány marok sót, két lat egész borsot, 's két lat fejr gyömbért, mind ezeket a' borral és eczettel

egy tiszta gömbölyű réz üstben megfőzvé, öntsd forróan az ugorkákra: hagyd így huszonnégy óráig, azután fedd be, de néha néha még is nézd meg, szedd le a' habját tisztán, ha szükségesnek látod töltsd fel borral és eczettel, 's rázd meg a' hordót minden második héten.

1573. Sódart besózni.

Egy nagy sódarra egy font sót 's két lat salétromot számlálhatsz; melegítsd meg a' sót a' salétromot és serpenyőben, 's melegen dörzsöld be vele jól a' sódart, főképpen a' csont körül igen jól be kell sóval dörzsölni. Azután apríts össze fenyő magot, koriándromot, és egynehány fej fokhagymát, vegyítsd jól össze fűvekkel, 's dörzsöld be vele jól a' sódart; melly meglévén tedd a' sódart sajtárba, fedd be reá illő fedővel, nyomtasd le kővel, 's öntözd meg a' levével naponkint egyszer vagy kétszer; ha harmad vagy negyed nap múlva kevés volna a' lé, önts reá egy fazék friss vizet, mellyben két marok sót felolvasztottál; csak tizennegyed nap múlva szabad jól lenyomtatni. Ha nagy a' sódar, három négy hétig kell sóban feküdnie, ekkor függeszd a' kéménybe, füstöld közészerűen, 's hagyd ott huszonhat vagy huszonnégy napig. A' süldők' sodorát és husát kevésbé kell besózni, mint a' feljebbit, 's csak felényi ideig kell a' sóban feküdnie és füstölődnie.

1574. Nyelvet bepáczolni.

Az ökör nyelvet éppen úgy kell bepáczolni, mint a' sódart, csak hogy a' nyelvet füstölés nélkül már nyolczad nap múlva meg lehet főzni; ha pedig befüstöltetik, nyolczad napnál tovább nem szabad a' kéményben függenie.

1575. Vad disznó hust megkövesztetni és eltartani.

Véggy fele eczetet, fele veres bort, egynehány nagy szeletekre metélt veres hagymát, demutkát, babérlevele-

ket, egész borsot, 's egy kis szekfűvet. Főzd meg ezekkel a^o hust, de ne igen puhára; hagyd ezen lében híves helyen befedve állani, 's add fel eczettel és olajjal.

1576. Cseresznyét, medgyet, barackot, ribizlit gőzben eltartani.

A' gőz-üvegeket vagy palaczkokat, mellyeknek tágos nyakok van, tisztán mosd ki és szárítsd meg. Az ősz és sárga barackot hámozd meg, közepén hasítsd fel, 's vedd ki a' magját, 's rakd villával az üvegekbe nyakig tele egymásra egyenlően. A' dugók jó kéregfából legyenek, mellyet a' szú ki nem luggasztott, — mert különben a' gyümölcs elromlana mihelyt a' levegő érné. Ezen dugók az üveg' szájára egészen rá illyenek, és azt befedjék, — előbb a' dugókat vízbe főzd ki, osztán szárítsd meg és tiszta ruhával duplán tekerd be, 's úgy dugd be az üvegek száját, hogy a' levegő belé ne hathasson, — végy osztán megáztatott hólyagot duplán 's borítsd a' dugóra, kösd be szorossan, 's mintegy hüvelyknyi szélességre spárgával tekerd körül. — Tedd az üveget szalmával körül takarva — vasszékba, vagy üstbe, — s töltsd az üstöt tele vízzel annyira, hogy az üveg nyakáig érjen, ekkor az üstöt tedd tüzre, de vigyázz, ha a' víz forrni kezd — mintegy 10—15 minuta múlva, vedd le az üstöt a' tüzről — hagyd azután az üveget mind addig benne míg a' víz egészen kihül; huzd ki az üveget az üstből, 's törölgesd meg, — hűves helyen tartsd míg szükséged lesz en rá. — Szinte ezen módon készül a' cseresznye, medgy és ribizli; ezen gyümölcsöknek szárát leszaggasd, 's rakd az üvegbe — és a' fentebbi mód szerint bánj velek. A' szilvát hámozni kell — 's piczike szárával üvegbe rakni. —

TIZEDIK SZAKASZ.

Meleg italok.

1577. Király-Puncs.

Törj darabokra egy font finom czúkrót, tedd leveses tálba, szürd által asztal kendőn tizenkét citromnak a' levét, 's egy meszely forró vizet, mellyben egy lat finom thea volt főzve; ha már a' czukor elolvadt, önts bele két itcze Sopronyi és két itcze Ménesi bort és arakot, egy butellia Sampányi bort; keverd jól mindöszve, 's töltsd puncs poharakba.

1578. Puncs közönséges módon készítve.

Dörzsölj el négy citrom héjat két font czukorral, tedd a' czukrot leveses tálba, az eldörzsöltet pedig finom szőrszitára, facsarj bele tizenkét lat citrom levét, önts reá hat itcze forró vizet, mellybe fél lat thea meg volt forrázva, azután önts hozzá egy butellia jó arakot, tedd a' tálat jól befedve gyenge pártüzzre, mikor pedig már fejjér tajték kezd a' szélén lenni, vedd le a' tüzről 's töltsd puncs pohárba.

1579. Tojásos Puncs.

Dörzsölj el két citrom héjat czukorral, tedd üstbe, négy citrom' levével, egy font czukorral két itcze Rusti borral, egy meszely arakkal, egy meszely vizzel, és tizenkét tojással, — tedd pártüzzre, és verd csinos seprócskével mind addig, míg csak a' tajtékja fel nem száll, azután add fel puncs poharakban.

1580. Püspök-ital.

Vagdalj be késsel nyolcz keserű narancsnak a' héjába, azután süsd meg gyenge pártüznél rostélyon, majd

csinálj mindégyniken mély keresztívágást, tedd cserep edénybe, önts reá négy butellia jó Ménesi bort, fedd be jól az edényt, és hadd hamun 4—6 óráig, hogy jól általjákra a' ménesi bor; kinyomhatod kanállal is egynehány-szor de jobb ha egy éjszaka áll, és úgy asztal kendőn által nyomva két font cukorral édesre készíted. — Ezen italt feladhatod melegen is, hidegen is; tehetsz bele piritott fekete kenyér héjat, fahéjat, és szekfűvet, — de a' tiszta narancs íz és szag sokkal kellemetesebb.

1581. Tajtékos forró bor.

Tégy rézlábasba négy tojást, 's négy tojás sárgáját, önts hozzá lassanlassan két itcze Rusti bort, azután szürd keresztül szitán, hogy a' tojás csirája benne maradjon; adj hozzá tizenkét lat cukrot, egy kis darab fahéjjal együtt, tedd a' tűzre, és verd mind addig csinos seprőcskével, míg sűrű tajtékosan fel nem száll — 's úgy add fel find'sában.

1582. Barbarász.

Vegyíts el fél meszely jó erős theát fél meszely téjjel, habarj fel hat tojás'sárgáját egy kevés hideg téjjel, keverd el a' forró téjjel, adj hozzá szirupot, hogy elég édes legyen, és add fel jó melegen find'sában.

1583. Legjobb puncs eszszenczia.

Keverj össze tizenhat lat friss citromlevet, ötvenhat lat Jamaikai rumot, és hadd úgy csendesen negyvennyolcz óráig; azután öntsd le róla a' mi megtisztult; az allját pedig szürd itatós papiroson által: majd olvaszsz fel egy font finom cukrot egy font vízben, vegyítsd mind össze, ekkép' készen van az Eszszenczia, mellyből Thealevével puncsot készithetsz. Még jobb, ha a' cukrot csak akkor teszed hozzá.

1584. Püspök Extract.

Közönségesen csak narancs héjból szokták csinálni, de nem árt, ha harmad, vagy negyed résznyi apró éretlen narancsot is adsz hozzá; vagdald el t. i. apróra azokat, vagy nyomd össze az egész narancsot, önts két vagy három annyi borszesztreá, tedd széles száju üvegbe és nem egészen tele, kösd be hóllyaggal, tedd ki a' napra vagy a' meleg kemenczére, hogy a' meleg jól áttaljárja. Majd töltsd által más üvegbe, 'stégy hozzá a' kinyomott héj' maradékából is.

1585. Csokoládé.

Végy két lat elvagdalt vagy reszelt csokoládét egy find'sára, főzd meg, vedd le a' tűzről, hadd álljon egy kis ideig. Ez alatt tedd a' csokoládés find'sákat forró vízbe; habard fel tajtékká a' csokoládét, és szedd le tajtékszedő kanállal a' findzsákba, míg tetésen telenem lesznek; azután sütögesd meg tűzes lapáttal, mellyet tarts fel hüvelyknyire a' findzsa felett. — A' sütés nem egyébre való, hanem hogy a' tajték olly hamar le ne szálljon, 's feladhatod kétszersülttel, vagy finom piritott zsemlyével. A' víz helyett vehetsz tejet is hozzá: a' készítés módja egyforma; de ha Rénusi vagy Sampányi borban akarod főzni, vigyázz, hogy a' bor meg ne gyúljon; ne kémeld igen a' czukrot tőle, és habard fel, minden findzsára egy tojás sárgáját számlálj.

1586. Kávé.

1. A' kávé edény csupán csak kávé főzésre használtassék és tisztán tartassék.
2. A' friss, se nem feketén, se nem homályos barnán, hanem sárgás barnán, vas pléhből készült nyárson, forgó dobban pergelt kávé sokkal jobb, mint a' más edényben pergelt; mellynek, ha kivált bő mértékben volt pergelve, szagos ereje idővel elrepi —

- tedd hát jól bezárható edénybe, vagy üvegbe, hogy erejét megtarthassa.
3. Sokkal jobb ízű a' kávé, ha az őrlés helyett, a' napkeleti szokás szerint, mozsárban töröd meg, közzel a' pártűz mellett.
 4. Jobb ízű a' másinában készített kávé, mint más edényben főzött — ha pedig edényben kell főznöd, borítsd be jól az edény száját.
 5. A' rendes mérték három findzsára két lat kávé minden más egyéb zavarék és hozzá tétel nélkül.
 6. Ha fejedre akarod inni, két kávé kanál jó téjszín elég egy findzsára, mert a' sok rossz téjszín vagy gyenge tej elveszi a' kávé jóságát.
-

TIZENEGYEDIK SZAK.

Hideg italok.

1587. Limonád.

Végy két itcze vízhez három szép citromot, dörzsöld el az egyiknek a' sárgáját czukorral, nyomd reá a' három citrom levét, keverd jól mindöszve; adj hozzá egy fertaly font czukrot, és szürd által asztalkendón, adhatsz egy meszely bort is hozzá — úgy a' limonádé sokkal jobb ízű lesz.

1588. Mandola téj.

Moss meg egy font édes mandolát háromszor friss vízben, törd meg mozsárban kevés vízzel finomra, azután vedd ki edénybe, 's önts hozzá lassan lassan nyolcz itcze friss vizet, préseld ki egy asztalkendón, és czúkrozd meg tetszésed szerint, utoljára adj hozzá egy kevés

narancsvirág vizet, úgy a' mandola téj kellemetesebb ízű lesz.

1589. Földi-eperj víz.

Végý négy font jó érett földi-epret, és egy font málnát, tedd cserép edénybe, és nyomogasd össze jól, adj hozzá egy citrom' levét, és önts reá négy itcze vizet, hadd úgy fél óráig, azután nyomd által asztalkendőn, adj hozzá cukrot tetszésed szerint, és szürd keresztül szitán.

1590. Cseresznye víz.

Szedd ki az érett cseresznyének a' szárát, törd meg mozsárban magostól együtt egy pár szekfűvel, és egy kevés fahéjjal, hadd gynehány óráig a' cserép edényben, azután nyomd keresztül egy ruhán, önts két itcze nedvhez négy itcze vizet, cukrozd meg tetszésed szerint, és szürd által egy szitán.

TIZENKETTŐDIK SZAK.

Likőrek.

1591. Likór, veres gyümölcsökből.

Végý három font érett fekete cseresznyét, három font málnabogyót, 's három font földi epret; a' cseresznyét törd meg, a' többit pedig nyomkoód össze; tedd mind ezt tiszta fazékba, borítsd be, 's hagyd hűves helyen öt vagy hat óráig állani, azután sajtold által ritka kendőn; egy egy itcze lére egy itcze palinkát, 's fél font nagyobbán tört czúkrót végý; töltsd nagy üvegbe, kösd be jól hólyaggal, 's rázd fel szorgalmasan

naponként kétszer vagy háromszor; így állván négy hétig, tisztítsd meg csepegtetés által, töltsd palaczkokba, dugd be jól, 's hagyd híves helyen legalább nyolcz hónapig állani.

1592. Likőr, ánissal.

Főzz öt fertály font czukrot egy pohár vízzel, míg meg nem tisztul, 's jól el nem olvad; forrázz le hat lat ánist egy meszely igen forró vízzel, fedd be, 's hagyd fél óráig állani; azután öntsd a' forró czúkorba, vedd el a' tűz mellől, önts hozzá három meszely pálinkát, keverd el jól, 's töltsd tiszta kő korsóba; állítsd ki a' napra, télen pedig a' kályhára tedd, 's hagyd három hétig jól bedugva állani; három hét múlva tisztítsd meg csepegtetés által, töltsd palaczkokba, 's dugd be jól.

1593. Czitrom likőr.

Vágd le hat czitromnak a' sárga héjját, hámozd le róla tisztán a' fejrét, a' sárga héját vagdald el hosszukásan, tedd olyan palaczkba vagy korsóba, melyben három meszely pálinka van; azután főzz másfél font czukrot egy pohár vízzel addig, míg jól el nem habzik, ekkor pedig öntsd a' pálinka közé, 's hagyd három hétig állani; azután rázd fel jól, 's hagyd még tizenkét napig állani; ekkor tisztítsd meg csepegtetés által; mennél öregebb, annál jobb.

1594. Narancs likőr.

Egy itcze pálinkára két narancsot végy, egyiknek a' héjját czukron reszeld le, a' másikat pedig egészen tedd bele; töltsd a' pálinkát nagy befőző üvegbe, mindegyik itczére három fertály font czúkot adj, hagyd így hús napig, kösd be az üveget, 's rázd fel naponként kétszer; a' huszonegyedik napon tisztítsd meg csepegtetés által, töltsd palaczkokba, dugd be jól, 's hagyd legalább hat vagy hét hónapig állani.

1595. Vanília likőr.

Végy négy itcze pálinkát, két itcze édes téjsűrűt, egy lat kosenillát, egy lat aprított vaniliát, 's másfél font czukrot; ezeket összekevervén, hagyd egy palaczkban tizen négy napig meleg helyen állani, azután csepegtesd által itató papirosra, 's készen lesz a' likőr.

1596. Birsalma likőr.

Végy legnagyobb és legszebb nemű birsalmákat, hámozd meg, vágd ki a' magos beleket, 'rd össze nagy mozsárban, sajtold által erős kendőn; két itcze pálinkához három itcze birsalma lé, 's mindegyik itczéhez fél font czúkor kívántatik meg; mind ezeket nagy üvegbe tévén, fedd be jól, 's hagyd tizenkét napig állani; a' tizenharmadik napon csepegtesd által itató papirosra, töltsd palaczkokba, dugd be jól, 's hagyd hat hónapig állani.

1597. Veszprémi likőr.

Végy két drakma angelika gyökeret, egy unczia koriándromot, kömény és fenikel magból annyit, mennyi 4 újközt el fér, törd össze nagyobbacskára és önts reá két itcze pálinkát; két narancsból szorgalmasan hámozd le a' sarga héjat hogy semmi fejeér belé ne elegedjék — add hozzá a' narancs-nedvét is 's még egy 's fél font czukrot mind ezt egy befőző üvegbe helyeztesd — hadd egy hétig állni, keverd fel napjában kétszer, 7-ik nap tölcsérre tett itató-papirosra szivárod-tasd által, töltsd palaczkokba jól bedugva és hűs helyen tartva, mennél idősebb annál jobb lesz.

1598. Sárga barack likőr.

Vagdaj el huszonöt jó, érett és leveses sárga barackot apró darabokra, szedd ki a' magját; hamozd meg, törd össze nagygyában, 's tedd nagy üvegbe; azután adj hozzá két itcze pálinkát, 's másfél font czukrot;

végre az üveget jól bekötven, hagyd három hétig állani, 's rázd fel naponként kétszer; végre tisztítsd meg csepegtetés által, töltsd palaczkokba, dugd be jól, 's tartsd hűves helyen.

1599. Likőr, sárga baraczk magból.

Zúzz össze mozsárban egy kevesse egy font egészes sárga baraczk magot; egynehány keserű is legyen közte; azomban vigyázz, hogy össze ne törd, ne hogy olajos legyen; azután tedd nagy befőző üvegbe, adj hozzá két itcze pálinkát, egy itcze vizet, egy kis fahéjat, 's másfél font cukrot; hagyd így kilencz napig állani, 's keverd fel naponként kétszer, a' tizedik napon csepegtetd által itató papiroson, töltsd palaczkokba, dugd be jól, 's hagyd egynehány hónapig állani; mennél hosszabb idő múlva használod, annál jobb.

TIZENHARMADIK SZAK.

Bor.

1600. A' borral való bánás' módja.

Mennél jobb az edény, mellybenn a' bor áll, 's mennél jobb a' bor, melly ez előtt az edényben állott, annál finomabb fog lenni, ha buteliákra szűröd, csak hogy elébb hadd a' bordó száját dugatlan. — Ha a' bor nem igen szeszes; és ha nem rendes időben töltögetted, virágos lesz, melly ha már úgy van, ütögesd a' hordó' oldalát egy tröböllyel, hogy a' virág a' közepéről mind a' tetejére szálljon, és a' mi a' hordó' szája alatt van, újjaiddal mosd ki.

Azután végy olyan hosszú csővű töltőért, hogy a' borba bele érjen, ez által töltögesd meg, és oldalt, 's a' szája körül veregesd meg, hogy a' hordó száján úszó virágot ezüst kanállal leszedhesd, mikor ekképpen kitisztogattad mosd meg a' hordót minden csunyaságaitól, izzadásaitól, penészszeitől 's a' t. és dugd be.

Ha a' Sampányi, Burgundiai borok romlani kezdenek, üvegestől együtt vidd a' padlásra, a' hol kivált nyáron újra megrikkulnak.

1601. Az eczetességre hajlandó bor' megjavítása' módja.

Az ősze tört tojás' héj, a' rákszem és kréta porai elveszik ugyan a' bor eczetességét, de szeszétől is megfosztják, és nyulósá teszik.

Végy azért körül belől három font hársfa, fűzfa vagy más gyenge fa már nem égő szénét. Törd nem igen apróra, tedd egy akó borba három napig, minden nap keverd fel egy óráig, és így nyolcz tíz nap hagyd a' seprőn, a' mikor a' szénpor alá száll, és a' bort, mely egészen megjavult róla leöntheted.

1602. Mesterséges Sampányi bor.

Szedd össze a' legédesebb körtvélyeket, nyomd ki minden víz nélkül magában, szűrd hordóra, dugd be vászon dugóval; ha kiforrott, töltsd bele a' hordót; dugd be erősen, és tedd egy hónapig a' hideg pinczébe, üss bele csapot, 's szedd le olyan üvegekre, melyeknek dugóját dróttal kötözd be és szurkold meg.

1603. Másféle Sampányi bor.

Állíts fel egy akós hordót, tégy bele tizenhat font czukrot, nyolcz font malozsa szőlőt, szeletekre vagdalt négy citromot, és egy újjnyi híjján töltsd tele jóféle fejér borral, dugd be feljül a' csap lyukát, forgasd ide 's oda fél óráig, és újra állítsd fel — fúrd ki a' csap'

dugóját 's szúrj bele egy üres tollat, mellyen ha a' pezsgést nem hallod, már kiforrott; akkor csináld be a' lyukat, 's vidd le egy híves pinczébe, tartsd ott tizenkét héttig, majd szürd le butelliákra; nem árt, ha minden butelliához egy darab czukrot is teszel, drótozd, és szurkozd be a' dugóját; rakd el, és nyolcz hét múlva vedd elő.

1604. Tokaji bor legközönségesebb borból.

Minthogy hazánkban valóságos Tokaji 's más afféle csinált borokat ihatunk, nem szükséges, hogy a' külső országi csinált borokra szoruljunk, Csak azt kellene óhajtnunk, hogy a' hazánkbeli valóságos aszúszólló bor a' maga valóságában maradna, és meg ne vesztegetődné, hogy így a' Magyar boros gazdák', 's kereskedők' hitela a' külső országiak előtt is, csorba próba köre ne tevőd-nék. Ennél fogva nem is adjuk elő a' hamis tokajit. *)

*) A' Magyar országi borokat ismertető Pgyesű-
letnek pinczéjében Pesten, Appiano József, nagy-
kereskedő kezellése alatt, a' József piatzon, Almásy
házban, az Országnak minden részeiből a' Termesz-
tőknek saját petsétjek alatt, a' magyar borok igazi,
valóságos, eredeti minéműségekben árultatnak bou-
teillákban, és akónként is.

1605. Czukros bor Angliában.

Olvassz fel kétszáz tizenhat rész czukrot, 's kilencz rész porrá tört borkövet hatszáz tizennégy rész vízben; adj hozzá hetvenkilencz rész friss öszve csomózott bodza virágot, hetvenkilencz rész kőkény levét, és huszonöt rész szénsavany szeszszel megtöltött vizet. Ha kiforr, kellemetes ízű muskatály szagú borod lesz.

1606. Keserű bor, orvos bor.

Tisztogasd meg a' keserű bogácsot száraitól egy ma-
raknyi ezerjófűvel együtt — adj hozzá egy lat mustár
levét, fél lat muszka rabarbarát, 's egy maroknyi ürmöt,
egy lat fenikel-magot, és két szelet narancs héjat. —
Vagdald el apróra, 's tedd széles száju üvegbe; önts rá

három iteze jó erős ó bort; csináld be jól az áveget, 's tedd ki egy két napig a' napra, vagy meleg kemenczére — és rázd fel gyakran. Majd szűrd le a' bort kis butelliákra.

1607. Medgy bor.

Végy husz iteze borhoz egy kis putton medgyet 's két putton fekete apró cseresznyét, törd meg magostól együtt mozsárban; adj hozzá másfél font czukrot, egy lat sahéjat, egy lat szekfüvet, 's egy lat srerecsendió virágot; — tedd ezt mind össze zacskóba, akaszsz reá egy követ, hogy a' hordó allját érje, azután öntsd reá a' kipréselt medgyes cseresznye levet, 's a' bort, dugd be jól a' hordót, és hagyd úgy nyolcz napig.

1608. Ürmös és fűszeres bor.

Végy három marok fejer 's ugyan annyi bárány ürmöt keserű bogácscsal együtt; végy rozmarint, izsopot és ezitromfüvet két maroknyit — vagdald el apróra, töltsd zacskóba, és ereszd le a' mustos hordóba, tizenkét, tizennégy napig — az alatt készen van az ürmös bor.

1609. A' sert igen jól megtisztítani.

Ha már jó kiforrott a' ser, 's egynehány nap állott, végy egy kevés reszelt szarvas szarvat; főzd meg négy iteze serrel, öntsd melegen vigyázva a' hordóba, és hagyd úgy egy éjtszakán által. Azután töltsd palaczkokba, olyan tiszta lesz mint a' rubin.

1610. Élesztőt csinálni.

Végy tizenkét iteze vizet, két maroknyi árpa vagy búza malátát, főzd el négy itezére, hűtsd ki, és halágy meleg, keverj hozzá egy kanál borkósót; és egy késhegynyi borkövet, nyomd által a' szitán, ekképp' elkészült az élesztő.

1611. Élesztőt szárazon eltartani.

Tedd a' serfőzés után az élesztőt asztal kendőben a' hamu közzé, és takard be vele jól, a' hamu minden

nedvességet kihuz belőle, és csak tészta marad, mellyből csengetyűcskéket formálhatsz, mely feljúl lyukas lesz. — Szárítsd ki ezeket deszkán a' kemenczében, törd össze 's tedd el egy zsacszóban száraz helyre. Ha használni akarod, áztass meg belőle egy maroknyit meleg vízben vagy serben.

TIZENNEGYEDIK SZAK.

Betegek' italai.

1612. Vegyes kenyér víz.

Végy a' közönséges kenyér tisztánából egy itczét, adj hozzá egy lat citrom levét, három lat fehér vizet, egy meszely Neszmélyi bort; tört czukrot a' mennyi az édességig elég. — Tehetsz hozzá tojás sárgáját, ha kívált a' hideglelés nem igen nagy.

Ez a' kenyér víz igen jó bádjadásokban — a' hideglelés után igen kellemetes, — erősítő, és megnyugtató.

1613. Leszítált kenyér víz.

Végy két font házi kenyeret, tekerd be egy ruhába, tedd egy üveg lombikba, önts reá tizenkét — tizenhárom itcze vizet, adj hozzá egy pár citrom' héjjából való két újni hosszú szeletet, és tisztáld le.

Ez a' víz nyugtató; ihatod borral, ha betegséged megengedi: vagy savóval rendes ital gyanánt.

1614. Ritkító, lágyító és hivesítő ital.

Végy egy lat fejer mák' magvát; törd meg, végy egy lat zabot, három lat tört borsót: bor-ágot és fejer

mályva gyökeret hét köntinget, négy lat pozdorgyökeret, főzd mind együtt három itcze vízzel egy óráig; szürd által szitán, és adj hozzá két lat tengeri szöllőt, és habzó liktáriomot.

Ihatod rendes ital gyanánt a' köszvényben, a' melygörcsben, és az álmatlanságban.

1615. Árpa víz.

Moss meg négy lat árpát meleg vízben, főzd meg harmadfél itcze vízben, míg az árpa fel nem pattog, egy vászon ruhán szürd által.

Főzheted külömbféle gyökerekkel; vegyítheted eczettel és mézzel, citrommal, és savanyú borral, vagy csak magában használhatod.

1616. Eperj, málna, medgy, és tengeriszöllő víz.

A' frissgyümölcsökből való vizek készítésében egy a' mód. — Melyek minthogy levesesek, csak a' vízben nyomattatnak ki; egy meszely vízhez végy legy font gyümölcsöt; nyomd ki, adj hozzá egy fertály font czukrot, keverd fel jól, tisztázd le, és tartsd hives helyen.

A' földi eperj vízbe egy citrom' levét is bele nyomhatsz, a' többinél nem szükséges.

1617. Szálep ital.

Habarj öszve egy nehezéknyi sinomra tört szálep gyökeret néhány kanál hideg vízzel; tölts reá egy meszely forró vizet, vagy hús levet; vagy pedig tejet, 's forrald még fertály óráig.

1618. Tojás ital, tojásszékes ital.

Olvaszsz fel két kanál megtört fejr czukorkándlit egy meszely forró vízben; 's habarj közibe egy tojásszéket. Ezen ital a' mely' és torok' minden nyavalyájiban, név szerint a' köhögés, hurut és tüdőkörságban felette enyhítő, kellemos és tápláló.

1619. Ital fekete cseresznyéből.

Főzz négy lat magostól öszvetört fekete cseresznyét fertály óráig másfél itcze vízben, vége felé adj hozzá szeletekre vágott fél citromot; megszűrven vegyíts hozzá négy lat cukorral készült medgy nedvet, medgyel együtt egy darab pirított kenyér héjat is tehetsz bele.

1620. Alma' vegyes főtt leve.

Végý husz lat meghámzott masánczki almát, főzd egy óráig becsinált edénybe egy meszely vízbe, szűrđ által egy ruhán, adj hozzá egy könting öszszetört' szerecsen diót, két lat reszelt száraz kenyeret, négy lat Neszmélyibort, és annyi cukrot a' mennyi kedves ízűvé teszi.

1621. Malozsa ital.

Szedd ki négy lat malozsa szőlőnek a' magvát; főzd három meszely vízben addig, mig harmad része ki nem párolog; adj hozzá ekkor egy nehezéknyi reszelt szarvas szarvat;] hagyd az egészet jól bezárt edényben még két óráig a' tűznél; azután szűrđ le, 's készen van italod.

1622. Eczet és Czitrom-Savó.

Önts a' forrón forralt téjre sok eczetet és czitromlevet, hogy jó formán nagy része tisztán váljon el, — tégy bele cukrot. Ezen Savó nem olly izzasztó, mint a' borral készült, de szint olly jó, mint az, mivel a' ki-párolgást és izzadást szinte úgy eszközli.

Toldalék.

A' Husok', Zöldségek kiszárítása, becsnálása, páczolása, besózása és füstölése módja.

1623. Kiszárítás.

A' plántákat olly tisztán mosd ki - mintha konyhában használnád, csurogtasd le rólok a' vizet 's szárítsd ki kihuzott vásznon, vagy kihuzott hálón, szellős, de nem a' nap erő helyen -- ha ruhán szárítod, meg is kell forgatni.

Ha a' plánták kiszáradtak, még jobban megszáradhatod meleg kemenczében úgy, hogy mind levelét, mind szárát csak nem porrá dörzsölhetnéd; osztán vidd ismét a' pinczébe, hogy annyi nedvességet szívjon magába, hogy nyomni és elpakolni lehessen.

Ekkor pakold be papiros borítékba 's rakd le nedves helyre. Az így bepakolt plánták esztendeig, 's tovább is el állanak. Ha használni akarod ezen plántákat forrázd fel vízzel, némellyeket u. m. spárgát, borsót elébb egy órával áztasd be friss vízbe.

1624. A' torma hogyan áll-el?

Vágd el szeletekre, szárítsd meg hirtelen, törd porrá, 's üveg edénybe tedd el. Itt a' legkissebb gyökérnek is hasznát veheted. Minekelőtte használad, tedd hideg vízbe.

1625. A' Csiperke-, kucsma- vagy másféle gombák eltartása.

Forrázd meg elébb, szárítsd ki, 's jól kiszáradva pakold el vagy porrá törve tedd üvegbe. A' tököst főzd meg elébb, reszeld meg 's szárítsd ki, az öszve

állott darabokat törd össze, és a' főzés előtt forrázd meg és morzsold el — ebből ha kiszárad alig látsz egy fontból fél latot, a' tök téjjel és vajjal igen jó.

1626. A' Csiperke-gombának eltartása.

Vágd el a' szárát, tisztítsd meg, hasítsd két felé és forrald fel egyszer jó sós vízben. — Azután nyomd ki belőle jól a' vizet. — Majd forralj erős borecetet; szerecsen dióvirággal, új borsal, szek-fűvel, borsal és babér-levével egygyütt, tedd bele a' gombát, és főzd-fel egyszer. — Ha ez frissiben kihült, tedd cukros üvegekbe, önts reá 4 nap múlva olvasztott tiszta ürű-zsirt annyit, hogy a' gombát egy pár linea magosnyira betakarja; küsd-be az üvegeket erős papirossal és tedd hűves helyre.

Az Angolyok, a' kik a' friss csiperke-gombát igen szeretik: pinczéjekbe növesztik, a' hol annak 3. 4, lábnyira a' faltól 9 rész ló-ganajból, 's egy rész galamb-ganajból ágyat készítenek.

Szedess azért gombát, és ültess a' meleg ágyba jó meszsze egymástól; hintsd be egy és fél hüvelyknyire feketés földdel az ágyat, és öntözgesd meg a' már egy-néhány nap a' levegőn állt vízzel. Ugy minden részeiből az ágynak kicseperednek a' gombák. — A' beültetett csiperke gombák csak arra valók, hogy azok általannál többek jőjjenek ki az ágyból.

Ha elléle ágyat készíthetsz, bár nem a' pinczébe is, könnyen termeszthetsz csiperke gombát, melly annál hamarább nő, ha olyan vízzel öntözgeted, mellyben ugyan csak csiperke-gomba nőtt. — Egyéb-aránt minden héten csak egyszer öntözd meg lágy meleg vízzel.

1627. Gyümölcsök' eltartása.

Nem kell a' gyümölcsnek nagyon érettnek lenni, ha azt eltartani akarod; inkább szedd le egy-néhány nappal elébb, és hadd fekvő helyén megérni. — Ha pedig

igen jókor leszeded, megránczosodik is elhervad. Sok gyümölcsöt jókor szükség leszedeni, p. o. a' barackot, ha már a' szára körül puha kezd lenni — az almát, körtvélyt, és őszi barackot, főkép a' szőrös barackot, mikor már szaga van; legjobb pedig reggel 9 óráig leszedeni, mert akkor még friss; a' napon pedig sokat kigőzölög; csak hogy őszsze ne roncsold és meg ne sértsd.

Rakd a' leszedett gyümölcsöt egymás mellé szellős kamarába 10—12 napig, hogy jól kigőzölögjön, azután szedd ki a' hibásokat; az épeket pedig rakd vigyázva hordókba vagy ládákbá, vitesd le a' pinczébe és gadnár fára rakd fel.

Eltarthatod az almát a' nélkül hogy ízit elvesztené, egy elég magas bálthajtású tiszta pinczébe Pünkösdig is.

Ha pedig különös fajtájú almád volna, és tovább is akarnád tartani, tekerd be papirosba minden almát különösen, azután rakd soronként egy hordóba, száraz szecska vagy még jobb száraz köles kása közzé.

A' Francziák fa-szénpor közzé rakják a' gyümölcsöket, mellynek sem hideg sem meleg nem árt.

Ha szilvát vagy más egyebet akarnál télre eltenni, de kis mértékben; rakd kő-fazékba, fedd be jól, és ásd be a' földbe, egy pár lábnyi mélységnyire.

A' masánczki almát, melly már karácson után kezd jó ízit veszteni, eltarthatod husvétig is, ha ládástól száraz földbe mélyen beásod.

Szoktak kútba is akasztani fazekakat tele szilvával, mellyek karácsonkor még olyan frissek, mintha akkor szedőttek volna le a' fáról. — víz alatt mindenféle gyümölcsöt, talán húst is el lehetne tartani jól befedett edényben.

1628. Másféle mód szilvát hosszabb ideig eltartani.

Szedd le a' szilvát, míg a' szárától el nem válik, és tedd szárástól egygyütt 2 — 3 nap száraz kamarába, azután rakd soronként búzakorpába, úgy hogy egy mászt ne érje; ekképpen rakva igen sok ideig eláll: ha az asztalra akarod adni, tartsd egy darabig a' meleg víz' gőzén, hogy feldagadjon és frissnek lássék.

Többnyire arra kell figyelmeztetni, hogy az edénybe levegő ne maradjon; mert az rontja el leginkább a' gyümölcsöt. — De a' levegő kihajtására még eddig semmi egygyüttű módot nem találtak. — Gyűjts meg azért az edényben egy darab össze tekergetett papirost, kapdki hirtelen, mikor legjobban ég, úgy rakd bele a' gyümölcsöt. Az is jó, ha az edényt pártüzen felmelegíted.

1629. Szőlőt eltartani.

Szedd le a' szőlőt száraz tiszta napon dél tájban — minden éretlen és rothadni kezdő szőlőt vágj le, és valamint a' szárát, úgy a' helyét is a' honnan a' szőlőt levágtad, olvasztott viaszszal vagy szurokkal kend be. Minekutánna már a' szőlőket száraz helyre felaggattad, rakd soronként egy ládába vagy hordóba, szecska, köles vagy száraz tiszta búza közé, de úgy hogy egymást ne érje, összeasznak ugyan itt valamennyire a' szemek, de a' friss vízben ismét feldagadnak.

Úgy is eltarthatod kívált a' husos fajtákat, ha nem egészen érett korában szárástól egygyütt levágod, és a' szára' végét olvasztott szurokba mártod — azután reá kötsz egy czérnát, 's felakasztod egy szobába a' hol nem igen éri a' por.

Különös az hogy azért áll el olly soká, hogy a' szára beszurkolódik; valamint minden gyümölcs vagy a' virág is tovább eláll, ha ekképpen bánsz vele. Vesszőstől elvágva még tovább eláll a' szőlő.

1630. Czitromok.

Leggyűgyűbb és legtermészetesebb mód: mind egygyiket jó erős író papirosba betakarni, hogy a' levegő által ne járhasa — ezután száraz és szellős helyre tenni.

A' második egy nem igen esmeretes de nevezetes mód, egy friss nyír- vesszőből seprűt össze kötni, és a' czitromot annak ágai közé rakogatni, a' seprűt felfordítva, magas bálhajtásos pinczébe valahova megtámasztani.

1631. Cseresznyét eltartani.

Szedd le szép száraz napon a' fekete érett cseresznyét kesztyűs kézzel, nyird el ollóval a' szárait, rakd vigyázva jó széles száju üvegekbe, dugd és pecsételd be jól, hogy a' levegő ne érje, tedd a' pinczébe; így Karácsonig is eláll; ha kivált későbbben rakod be; de tüstént, mikor a' fáról leszedted.

Ha jól bedugva hólyaggal bekötötted, felakaszthatod a' kútba, így is sokaig eláll.

1632. Francia módra csinálni be a' gyümölcsöt.

Leginkább arra kell figyelmezní, hogy a' gyümölcsnek színe, íze, és szaga megmaradjon. — Ezen módba legfőbb rollét játszik a' borszesz és a' cukor.

1633. Őszi baraczk.

Végy 40 érett baraczkot, töröld meg és egy vastag tővel szurkáld meg.

Főzz fel fert. vízzel 5 font finom cukrot mind addig, míg, ha belőle egy keveset a' fa karóval a' levegőbe vetsz, talu formán le nem esik.

Vedd le az edényt a' tűzről, hadd úgy 5 — 6 pillantatig; azután tedd bele a' gyümölcsöt, keverd fel egy kavarával, főzd meg gyenge pártüzhön, azután rakd egygyenként szórszítára, 's egy kevés idő múlva tedd

viszsa szirupba, azzal egygyütt a' mī a' szítárol lecsorgott.

Hadd úgy 24 óráig, azután főzd újra és tedd félre 48 óráig, majd forrald fel még egyszer, 's mikor már jól kihűlt, tedd egy szitára, önts a' sziruphoz 3 font erős borszeszt, keverd el jól, szűrd keresztül egy szitán, és öntsd az edénybe, tedd bele egygyenként a' gyümölcsöt, dugd-be jól az edényt, tedd hűves helyre, és rázd-fel minden harmad nap míg a' gyümölcs egészen le nem száll. Két hónap múlva önts hozzá egy font borszeszt. — Az ekkép' berakott gümölcs eláll egy esztendeig, színét, szagát, és ízét megtartva.

Ekképpen tsinálhatsz-be szilvát, cseresznyét, barackot, és szőlőt is.

A' nagyobb gyümölcsöt nagy tövel, az aprót pedig vékony tövel szurkald - meg.

1634. Petrezselymet zölden eltartani.

Szaggasd - le a' zöld petrezselymet ősszel, mikor jó erőbe van, mosd-meg, és vagdald-el apróra. — Azután melegítsfel forrón vaját, rántsd-meg benne a' petrezselymet, hadd úgy egynehány nap, azután szedd ki egy kanállal. — A' leszalt nedvet ne keverd hozzá, mert úgy elromlik; majd rakd egy más edénybe, olvaszd-fel még egyszer, hűtsd-ki, és tedd-el szükségedre.

1635. Árticsókát eltartani.

Hints-be egy tiszta hordónak az alját sóval — rakj reá árticsókát, a' második sort fordítsd vissza-felé a' hegyiyele az első közzé, és rakd úgy tovább míg a' hordó tele nem lesz; azután fenekeltesd-be a' bodnárral, de a' feneken fúass egy lyukat. Azután forralj vizet, vess bele bőven sót, hűtsd-ki, és öntsd a' lyukon által az árticsókára. Ha a' hordó, vagy tonna tele van, tsináld - be dugóval a' lyukat, tedd a' pinczébe, és néha néha rázd-fel. — Ekképpen igen soká eláll. — Előbb

meg is főzheted, és úgy rakd a' hordóba mint a' spárgát. azután hadd két óráig a' meleg vízben, hadd szűradni két óráig, 's úgy rakd a' hordóba.

1636. Csiperke - gombát becsinálni.

Tisztítsd meg a' csiperke-gombát, vágd-le a' szárát, mosd-meg, és a' nagyobbakat vagdald két felé. — Forralj-tel vizet sóval, tedd bele a' gombát, főzd egy kevés ideig, szedd-ki és egy laska szűrőn nyomd ki belőle a' vizet. — Ez alatt míg kihül, forralj-fel bor-eczetet kevés szerecsen-dió virággal, szekfűvel, borsal, és babérlevéllel. — Ha forr már az eczet tedd bele a' csiperke-gombát, főzd-fel egyszer, hűtsd-ki, és tedd az eczettel és fűszorrel egygyütt üvegekbe. — Három nap múlva önts reá ürü-zsirt, és az üvegeket rakd hűves helyre.

Ha használni akarod szedd-le az ürü-zsirt. — Becsinálhatod a' csiperke-gombát úgy is, ha sós vízben megfőzöd, kinyomod, és soronként üvegekbe rakod; — rakj azért először egy sort zöld babér-levélből, nagyra tört borshól, egész szerecsen-dió virágból; — rakj más sort csiperke - gombából, újra más zöld babér - levélből 's a' t. — Öntsd reá a' felforralt, és kihűlt bor-eczetet, és fölül öntözgesd-meg olvasztott ürüzsírral.

1637 A' Spárga.

Sz degesd-ki a' legjobbat, mosd-meg, és szárítsd-ki egy ruhán. — Vegyíts-össze lisztet vagy korpát, egy kevés rántott sóval, hintsd be jól az aliyát egy hordónak, melly kívülről olvasztott szurokkal van bekenve; rakj reá spárgát, hintsd-be újra fél hüvelyknyire a' keverékkel, rakj újra reá spárgát, és úgy tovább, míg a' hordó két hüvelyknyi hijján tele nem lesz.

Nyomd-meg erősen a' felső lisztes sort, önts reá olvasztott zsirt, és tedd a' hordót vagy tonnát száraz helyre. — Így eláll egész télen által is, a' mikor sem a' korpá sem a' zsír el nem elromlik.

1638. Krumplit eltartani.

Mosd-meg a' krumplit egy tompa seprűvel, vágd vékony szeletekre; áztasd hideg vízben 18—24 óráig, száritsd-meg egy kevéssé, és aszald-meg meleg kemenczében; ekképpen elvész a' roszt' íze és szaga, és sokáig eláll.

Hollandiában meghámozzák és masinával törik össze a' krumplit, azután ruha közt kipréselik annyira, hogy a' kipréselt krumpli fél hüvelyknyi forma vastag lepényt formál, kiszáritják a' napon vagy a' kenyérsütés után a' kemenczében. — Ez ha jól kiszáradt, több esztendőig is eláll és meg nem penészedik.

Vagy főzd-meg félig a' krumplit, hámozd, és reszeld-meg — száritsd-ki; 's mikor már a' krumpli vagy elfogyott, vagy kioszáródott, használhatod levesben, vagy vastag ételhez. — Öröltedheted lisztnek is ha nyersen szeletekre vagdalod és kiszáritod.

1639. Vajat sok ideig frissen el tudni tartani.

Az Angolyok 2 rész közönséges sót egy rész finom cukrot, egy rész salétromot jól össze-kevernek. — Ezen vegytékből 24 lat vajhoz két latot téznek, össze-gyúrnak vele; és berakják ekképpen az edényekbe — Az ekkép' berakott vajat egynehány esztendeig el lehet tartani, mellynek íze, hozzá-tétel által még jobb lesz. — Főzni csak akkor vehetsz belőle, a' mikor már a hozzá - adott só jól által - járta, ez pedig bele kerül 3 hétbe.

A' másik mód szerint. — Tégy a' vajas edényre egy lyukas fazekat; az ebből lecsorgó víztől a' vaj kigőzölög, és azt mindég hívesen tartja.

1640. Tejet eltartani.

Nyárban a' meleg napokon elég már, ha a' tejet 24 óráig eltarthatod. — A' kifejés után, ha kihűlt, töltsd üvegekre, 's tartsd híves helyen, vagy hideg vízben.

Némellyek, hogy a' tejjek meg ne alügyék felolvasztott folyó bor-követ is tesznek belé, minden 5 itczébe 10 cseppet.

1641. Tojást eltartani.

Eláll a' tojás 6 holnapig 's tovább is, ha külön-külön bekened: egynehányszor olajjal vagy firneiszal. — De jobban eláll ha szén por közzé rakod: vagy meszes vízben tartod a' pinczében.

1642. Tengeri csigát besózni.

Szedd-kí a' tengeri Csigát borítékjából, és rakd soronként sóval, borsal behintve fazékba, azután rakj közé bacher-levelet, egész darab fahéjt zöld törtt fenikkelt; újra a' tengeri-csigát, ismét az említett fűszereket, és úgy tovább mind addig, míg az edény egészen tele nem lesz. — Ekképen elrakva ehetsz belőle nyersen, — vagy áztatva mindenféle ételekhez használhatod.

1643. Tekenős - békát sokáig eltartani

Tsináltass lyukacsos kőből a' kertedbe, egy 10 lábnyi hosszú és széles, 's egy lábnyi magas kő-falat, annak közepében áss-be egy más fél lábnyi széles, és 8 hüvelknyi mély kivésett követ; tsináltass hozzá egy csatornát, mellyen a' víz kifolyhassék — önts a' kőbe moslékot, korpával vegyítve; adhatsz néha minden hajastól össze-tört csigákat is nekik, mellyeket igen szeretnek enni. A' csatorna azon-kivül, hogy rajta a' víz kifoly, arra is való, hogy a' tekénős-békák benne fürdenek és magokat ott megfrissítik.

Szurcgass-be nekik levistikont is, vagy lestyánt, mellyet szinte igen szeretnek, és ha sebessek volnának is, ezzel gyógyítják magokat.

Télben a' pinczében készíts helyet számokra ekképpen:

Tsináltass 6 lábnyi hosszú, 5 lábnyi széles, másfél hüvelknyi magasságú kő-falat. — Tégy egy másfél lábnyi széles és 8 hüvelknyi mélységre kivésett követ a' közepire; de úgy, hogy a' földből kiálljon. Azután vegyítsze össze jó fekete földet és búza-korpát, és hintsd-el a' kivésett kő körül, úgy hogy azzal egy forma felületű legyen. Önts moslékot a' kőbe — így bemásznak a' tekenősbékák a' földbe és egész télen által ott maradnak, a' hol nyugodni is hagyod mind addig, míg csak magok ki nem másznak onnan. — Ekképen eltarthatod 12—15 esztendeig, vagy talán tovább is.

1644. Vad hus.

Ha nyáron által elakarod a' vad, vagy másféle húst tartani — hintsd-be jól szén porral. — Ez a' rossz szagú húst is megjobbítja. —

Dörzsöld-be azért a' húst jól szén porral — tedd hűves helyre; egynehány óra vagy nap múlva mosd ki tisztán, és főzd vagy süsd a' mint tetszik.

1645. Bepáczolni.

Általában a' besózott húsnak jósága részszerént a' helybeli októl is függ, mert a' járó 's mezőn hizlalt magyar és lengyel marha; 's a' gesztenyén vagy makkon hizott sertések sokkal jobb ízűk, mint az otthon hizlaltak.

Ezeknek húsaikat, 's más efféle kövér húsokat legjobb besózni — meft a' sovány sok sót bevesz — hamar kiszárad a' füstön, 's könnyebben is rothadásba megy mint a' kövér. — Szász országban a' sovány borjúk' ezombjait szokták megfűstölteni, Brandenburgban pedig minden anya juhot besóznak; mellynél kedvetlenebbet képzelné sem lehet.

A' húsos kolbászokhoz vagy hurkákhoz vakard le a' húst éles késsel, hogy a' húsos szálak, minden bőrtől és inaktól elválljanak. — A' fűstölt' húsos hurkákat

nagyobbra vágott töltelékkel, és keményen kell tölteni; mert mennél jobban össze húzódnak a' füstön; annál tartósabbak lesznek; — szelni is kellemetesebb.

A' beleket jól ki kell tisztítani és egynehány nap a' vízben hagyni, úgy azután tölteni.

A' sertés vese pecsenyéjét harmad résznyi rajta lévő kövérral minden inaitól megtisztítva, sózd be, fűszerezd meg, tekergesd-be hólyagba, vagy a' végbélbe, és még egynehány nap tedd vissza a' sós pácba 's úgy! akaszd fel a' füstre.

Valamint a' Pástétomok', úgy a' Hurkák készítésében, t. i. mimódon, micsoda hús nemével töltve, 's mint fűszerezze meg valaki, nincs megköthetve a' keze; más lévén mindenütt a' szokás, csak nem mindenütt más vegyítékek vagynak.

Minden házi környűl állások javasollják, ha egyébaránt kitelik, hogy időről időre; a' mikor már hívesek vagynak, öless felhízott sertéskéket, hogy sózott húsd mindég' legyen — töltsd meg a' bélét hurkának, kolbásznak. — A' hát gerinczét süttesd meg pecsenyének; sóderjait sózasd jól be, és akaszd kevés ideig a' füstre.

A' lúd, récze, és a' nem igen kövér sertés hús, ha elvagdalod eláll, ha savanyúan, megfűszerezve, és egy kis nyálkás részszel, vagy szarvas szarval vegyítve bepáczolod, felfőzöd, azután kihűtöd, és zsirral megöntöd.

Hasonlóan lehet a' vad disznó' fejét is, csontjaitól megtisztítva, és azok helyett vagdalt hússal vagy kövérral töltve, megfőzni és tulajdon kocsonyájában eltartani.

Ekkép' állnak el a' nagyobb Halak is.

1646. Malacz és Vadpecsenyét befüstölő és beszózó mód.

Ne húzd le a' bőrét, hanem per'zeld meg; vágd négy részre, vedd ki a' hát gerinczét, sózd be, és az oldal

bordákat hadd rajta — nyáron által eheted mustárral. — A' vad hús bésózása' módja csak nem éppen az. a' mi a szelid állatok' húsaé, csak hogy a' só jó száraz, jó fehér és liszt forma apró legyen, mellyből annyit hints a' tonna' aljára, hogy azt egészszen elborítsa; azután rakj reá egy sor vad húst, sózd be, 's majd nagyobbra törtt sóval, koriandrummal, fenyő maggal, vagy más egyéb fűszerrel hintsd be; — kezdj újra más sort, 's menj így mind addig, míg a' tonna egészszen tele nem lesz, és a' bodnárral fenekelted bé. — Némellyek a' tonnát minden nap le's felfordítják; mások csapot tsinálnak az alján, hogy a' pácz lefolyhassék; és felül reá újra felöntik. — A' sózás' alkalmatosságával egy kevés salétromot is vegyítesz a' többi közzé; azon kívül hogy a' hús szép színt kap, kellemetes íze is leszen.

1647. Hamburgban, sokasban lévő Hús füstölés' módja.

A' Hamburgi füstölt' hús az egész világon híres, mellynek módja igen gazdaságos, és célra vezető. Ehez hasonlót még sem Angliában, sem Irlandiában nem találtak.

Füstölni leginkább olyan kövér ökröt szoktak, melly nem igen vén; azt leütik, megnyúzzák, és a' húsát megfüstölik az esztendő' utolsó holnapjában. — Besózzák a' pinczében angol sóval, mert a' jobb, mint a' közel lévő Lüneburgi; behintik a' húst egy kevés salétrommal is, és 8, 10 napig így hagyják.

A' kémények vagy tűz helyek, a' hol tüzet tsinálnak, mellyből a' füst kiszolgál, a' pinczébe vagynak készítve, a' hol a' húst besózzák; de a' kamara a' hol ez a' para össze gyűl; a' 4-dik emeleten van. — A' kéménynek két csője egygyesülve van, az az álta ellenben egygyült össze jön.

Azon kívül van felül egy kamara deszkából készítve, melly a' füstöt, egy a' tetőn lévő lyuk által az alsó kamarából vezeti.

Az alsó kamarában melegebb a' füst valamivel a' lágy melegnél, a' 2-dikon lágy meleg, és csak nem híves. Két lyuk van a' kéményből, a' melly a' füstölő kamarára szolgál, mert egy nem elég a' füstölésre, ha kívánt jól tele van rakva hús darabokkal, mellyek egymástól fél lábnyi távolságra vagynak felfüggesztve; úgy hogy a' hús' külső oldala, a' füsthozó lyuk felé van, még pedig igen közel fordítva — lehet a' füstöt egy záros tábla által kisszebbé 's nagyobbá is tenni.

A' falon minden lyuknak ellenében van egy lyuk, és egy kinyíló tábla, melly által a' felesleg való füst leivődik. — Ez a' füstölés' módja mindég egy forgást tsinál, hogy a' hús minden szempillantatban más füstöt kapjon; és az a' füst, melly a' sónak lefolyásától megnehezedett, vagy már a' hosszas léte miatt elenyészni kezd, csak egyszer érheti a' húst.

A' felső fal csak egy ember magasságnyira van az alsótól; és az egész hely, vagy annak nagysága, a' hús' mennyiségéhez van mérve.

A' füst mind éjjel, mind nappal megmarad egyforma melegségében, és a' hús', nagysága szerint kifüstölődik 4 — 6 hét alatt.

A' hidegnek és melegnek változása is nagy befolyással van ezen környülállásra; mert a' hidegben hamarébb behat a' füst a' húsba, mint a' nedves időben.

Néha ugyan nyáron is füstölnek húst, de csak kis darabokban és kevés ideig.

A' véres hurkakat a' felső emeletben füstölik; a' hol is vékony fonállal fogva egy pálczára felakasztják, mellyek ha 4. 5. hüvelyk vastagnyiak, 8. 10. hétig is füstölődnek: a' vékonyabbak kevesebb ideig.

Ezen kamarának 2, vagy 3 szája van kívül a' tetőn, de a' füst mindég csak az elsőn megyen ki.

Mikor ekképen füstölnek mindég tölgy fát, vagy forgácsot égetnek, mellynek száraznak kell lenni, 's nem redvesnek is ödősenek; mélt a' húst elrontaná. — A' Bikfa azért nem jó, mert nagy melege van.

1648. A' nyelv besózás' módja Sóvárban.

(Salzburg.)

Ezen besózásnak rende Sóvárban az ottani hentesektől legnagyobb titokban tartatik, 's csak több fáradazásim után egy odavaló lakostól tanulhattam ki a' bánásmódját.

A' nyers nyelvek a' nélkül hogy kimosatnának kendővel megtörültetnek, 's sóból, salétrom és apróra vágott fokhagymából álló páccal vigyázva bedörzsöltetnek (12 nyelvre 1 meszely salétrom, egy kis maroknyi só, és egy fél meszely apróra vágott fokhagyma számíthatik) 's így, de terhetlenül egy edényben 3 vagy 4 napig hagyatnak.

Ez időszak' múltá után a' nyelvek egy kemény csőbörbe, és pedig durvább, az az felsőbb részökkel felfelé úgy beraktnak, hogy minden rakás- és szinte a' nyelvek 's csőbör közötti tér só és fenyőmagból álló keverékkel behintetik.

Ezen állásban a' nyelvek egy sróffal ellátott fedéllel lassan lassan öszvesajtogatnak, 's a' fölületén meggyült savó elöntetik, és helyette szorgosan tisztasósvízzel megtöltetik.

Minden 4 és 4 napközben a' nyelvek felváltva minden oldalról megfordíttatnak 's ezen bánásmód négy álló egész hétig szorgalmasan folytatatik.

A' nyelvek' füstölése gyakortabbi fenyő fácska alagyujtással történik meg.

TIZENÖTÖDIK SZAKASZ.

A' trancsírozás módja.

A' konyhában!lévőknek nem kötelességek trancsírozni. — Mindenféle pecsenye, vagy nagy darabbau lévő hús, és más húsos ételek, mellyek azért tevődnek fel az asztalra, hogy az appetitust csiklandoztassák, onnan ismét!elvitetnek és egy oldalt lévő asztalon feltrancsíroztatnak, úgy hordatik osztán köröskörül a' vendégek közt. — De egy háznépes ebédnél, maga szel!del 's trancsíroz is a' házi gazdasszszony, ha csak valaki az asztalnál, a' maga ügyességét nem akarná a' bontás által kimutatni.

A' trancsírozásban legfőbb dolog az; hogy a' villád úgy legyen beszúrva, hogy azzal a' sültet felemelhesd, és forgathasd a' nélkül, hogy kezeddél vagy újjaiddal hozzá nyúlnál.

A' trancsírozás közönséges reguláji közzé tartoznak e' következők:

- 1) Hogy a' trancsírozónak éles nagy kése, egy kisebb asztali kése, 's egy erősebb, és más kisebb ágú villája legyen.
- 2) Ezen kést és villát tányéron adod fel, hogy az abrosz el ne piszkolódjék.
- 3) Ha trancsírozol, állj fel, ha ülve nem teheted.
- 4) Vigyázz hogy a' szomszédodat zsírral, vagy a' sült!imártásával be ne fecskendezd.
- 5) Ha bontaszsz, sietve végezd el, hogy a' sült meg ne hűljön.
- 6) Az elvagdalt darabokat szép renddel rakd a' tálba.

Kácsát tráncsírozni.

Szúrd a' villát a' kácsa közepébe, fordítsd magadhoz a' jobb oldalát, és hasítsd le a' jobb mejjéről a' húst; e' mellett tégy egy más hasítást melly által a' jobb szárny forgó csontját elválaszthatod. E'képp bánsz a' bal oldallal is, csak hogy itt, azt a' vágást, a' mi a' jobb oldalon másodszor volt téve, először teszed. Le vágod a' bal mejj húst, teszel egy kereszt vágást a' jobb oldalon, hogy a' jobb szárny jól elvágódjék, és leessék. Elvágod a' jobb czombot; egy felső és alsó vágással. A' bal szárnyat egy kereszt vágással. — A' bal czombot al-, és felvágással — 's utóljára, a' jobb és bal oldalt a' hátuljától.

Fácán madarat tráncsírozni.

Szúrd be az egyik ágát a' villának a' hátulján úgy, hogy a' másik ága kin maradjon, de a' mellett jó erősen álljon, hogy szabad kézből is vág hassad. Ha vágod, mindig felfelé tartsd a' mejjét. Vágd el a' nyakát, a' jobb czombot, a' bal czombot; vágd be alólról a' jobb és bal szárnyát; vágd le egy felső vágással mind a' két szárnyat; annakutánna vágd le a' mejjét; két fél hold forma vágással a' jobb és bal mejj húsát, továbbá az alsó mejj húsát; a' tett két fél hold vágáson keresztül hosszában két hasítást tégy, és a' hátulját vágd le.

Ludat tráncsírozni.

Szúrd a' villát a' lud közepébe, keresztül a' mejj csonton részsút, és jobb oldallal fordítsd felfelé.

1. Al- és felvágással vágd a' jobb szárnyát. 2. Vágd el a' jobb és bal czombját. 3. A' bal szárnyát. 4. Válaszd el a' mejjét előbb a' jobb, azután a' bal oldalon teendő két fél hold forma vágással. 5. Tégy olly gömbölyű vágást, hogy a' mejj csont az apró oldalbordáktól el vál-

jék 's kivevődjék. 6. Vágd a' hátulját. 7. 'S válaszd el a' hátulját a' felső részétől.

Nyúl trancsírozás.

Szúrd hátulról a' villa' egyik ágát keresztül a' hát gerinczen úgy, hogy a' másik ága a' nyúl! alatt legyen.

1. Vágd el a' térd csuklóját. 2. Vedd le a' húst fél hold forma vágással, a' velős csont belső részéről és a' külső részéről is. 3. Tégy fél hold forma vágást a' hát gerincz alatt, előbb balra, azután jobbra — azután egy-
gyenkint ütögetve, vagdald le a' hát gerincz' részeit és a' húst róla egy kereszt vágással.

Sült fogoly vagy kappan-trancsírozás.

A' kést szúrd a' kappan mejjébe; 's 1. vágd el a' nyakát; 2. a' jobb czombját 's jobb szárnyát; 3. a' bal czomhot 's bal szárnyát; 4. tégy egy kereszt vágást az egészen, melly által a' nyaknál lévő mejj hús is levágódik; levágod a' bal mejj húsait hosszára, valamint a' jobbat is, 's végre ki-vágod a' hátulját.

TIZENHATODIK SZAK.

Étel lajstromok.

1. Huszonnégy személyre.

Velő leves, velő táskával.	Befojtott marhahús, krumplival.
Barna leves, töltött zsemlyével.	Fejér marhahús.
Szalonka száلمي, rántott zsemlyével.	Paradiesom alma mártás, u-gorka saláta.
Ragu lepénykék.	Kaporna mártás, hónapos retek.
Bucsmagomba, fasírozva.	

Befojtott savanyú káposzta, riskásával és sódarral vegyítve.	kal; fejes saláta kemény tojással és szárdellával.
Vegyített főzelék, vagdalt kolbászkákkal.	Kemény piskóta torta, tajtékkal töltve.
Spárga, vajmártásban.	Fűszeres torta.
Vad disznó hús, befőtt galagonyával, vagy eczettel és tormával.	Aludt lé földi eperjéből, friss gyümölccsel töltve.
Vagdalt aprólék, vajos tészta abroncsal.	Puncs aludt lé.
Fiatál csirkék, csiperke gombával.	Medgy fagylalt.
Kása, francia módra.	Málna fagylalt.
Kávé kása.	Két tányér aszalt gyümölcs.
Öz-czomb.	Négy csésze becsinált gyümölcs.
Pulyka.	Négy tányér finom csúzkros műv.
Szalonnák.	Két tányér piskóta.
Kompó, megaludt tajték.	Négy tányér friss gyümölcs.

2. Tizennyolcz személyre.

Rák leves, rákos táskával.	Felpuffadt gyermek kása, vanília likőrrel.
Barna leves, császárgerslivel.	Kifőzött riskása.
Páczolt nyelv.	Fogoly, sültve.
Vajas szarvasok, vagdalt aprólékkal töltve.	Borjú czomb.
Módis marha hús, krumplival koszorúzva.	Kocsonyázott alma, fejes saláta.
Fejér marha hús, befojtott édes káposztával koszorúzva.	Csokoládé torta, narancs jéggel.
Czitrom mártás, olasz mártás.	Mandola torta, zöld gyümölccsel koszorúzva.
Csiperke gomba mártás, hideg mustár.	Narancs tajték.
Befojtott savanyú káposzta, fácán rajta.	Fekete kávé szulcz, mandola téjjel.
Töltött kalarábe, rántott csirke rajta.	Tutti Frutti fagylalt.
Fejéren befojtott borjúszeg, rákfarkakkal.	Négy tányér friss gyümölcs.
	Két csésze becsinált gyümölcs.
	Két tányér conservé.
	Két tányér finom sütemény.
	Két tányér piskóta.

3. Tizennöt személyre.

Velő leves, velő gombóc- czal.	Töltött alma, krémmel és spanyol-szállal berakva.
Barna leves, tüdő táskával.	Szalonnák, sültve.
Karbonád, szárdellával.	Borjú vese-pecsenye.
Ragu lepényke.	Vegyített kompó.
Befojtott marha hús; szá- raz metélt koszorúval.	Szalonnás saláta.
Rostélyos pecsenye, fási- rozva.	Spanyol szél torta, török krémmel töltve.
Kapros káposzta, disznó hús karbonád és kolbász rajta.	Kártya, fűszerszámos tész- tából, narancs jéggel.
Fatírozott paradicsom alma, rántott velő pofézzel.	Puncs szulcz.
Befojtott úrú czomb, fran- czia módra.	Vanília aludt lé.
Csirkék, vajmártásban, rák- farkakkal és csiperke gom- bával.	Földieper fagyalt.
Spárga, vajjal és zsemlye morzsával leforrázva.	Négy tányér aszalt gyü- mölc.
Palacsinta, porhanyó tész- tából.	Négy csésze becsinált gyü- mölc.
	Két tányér alma.
	Négy tányér finom czúkrós műv.
	Két tányér piskóta.

MUSTRA.

ÉTELEK' ÁRSZABÁSA

A'

NEMZETI-CASINÓI VENDEGLÓNÉL PESTEN.

Levesek.

Barna Leves.
Fejér Leves.
Kenyér Leves.
Purée.

Mellékételek.

Írósvaj vagy szardellás vaj.
Kolbász mustárral
Sonka vagy nyelv
Héring
Kis pástétom
Viza ikra
Szardella
Osztrén
Canapé a' l'Angl.

Marhahús.

Levében vagy mártalékkal
Boeuf à la mode
Beefsteaks
Roastbeef
Sauté v. file de Boeuf.

Főzelék.

Káposzta
Kartfiol vajjal
— mártalékkal
Fejér répa
Zöld bab
Olasz káposzta
Spinát
Borsó
Kolompér.

Bétsinált, 's a' t.

Halak.

Fogas
Harcsa
Siger vajjal és pityókával
Csuka
Viza rostélyon sült
Duna ponty
Cseh ponty
Paprikás kecsege
Jászkeszeg
Rák.

Tésztaemük.

Maccaroni
Futóka béfóttel
Mondolás-riskása
Fahéjas riskása
Borzsufás gombóc
Bétakart alma
Réter
Túrós galuska
Szalonnás gombóc

Tojásétkek.

Omolette Souffle
 dto Confiturával
Rántott Tojás
Puha Tojás

Sült.

Stájer Kappan
Kappan spékelve
Nagyobb
Tyúk sültve
Liba
Récse
Borjú
Pulyka spékelve
Malacz
Bárány
Fiatal Disznó
Sült Tyúk.

Vadsült.

Spékelt Nyúl
 dto Őz
Vad disznó
Fácán eleje
 dto hátulja
Fogoly
Szarvas - hát

Szalonka
Vad kácsa
Vad lud
Fűrj

Saláta.

Entivi
Ugorka
Zeller
Kolompér
Bab

Főttgyümölcs.

Főtt cseresznye
— meggy
— kajszí
— barack
— szilva
— alma vagy körte

Csemegek.

Linczi torta
Franczia torta
Cseresznye vagy veres szőlőtorta
Catalani v. püspök kenyer
Aniskenyér
Hegyi fánk, piskóta
Mondolás-ív
Puncs fánk
Jeges torta
Csokolade kenyér
Posonyi kétszersült
Omolette Souffle,
 dto Confiturral

Sajt.

Gyümölcs.

TIZENHETEDIK SZAK.

A szakácsság körül előforduló néhány idegen szavak magyarázata.

Assiette (assziet) annyit tesz: a' közönségesnél valamivel mélébb 's nagyobb tányér-nem, mellyben saláta, gyümölcs, becsinált 's t. a' feladatik az asztalra.

Blanc-manger (blán-mánzse) közönségesen készült fagyalt, mellybe újra hámozott és apróra tördelt mandola 's egy kevés tej vegyítettvén, rézlábasban ismét forraltatik fel.

Blanchírozni (blansírozni) szelid vagy vadhusnak nagyobb vagy kisebb darabokra vagdaltatása, melly egy vagy két óráig tiszta vízben áztattatik,

Bouillon (buillyon) erős lév, melly által némelly éteknek kellemetesb ízet adni szokás.

Braise (bréz) igen kedves ízű erős lév.

Chaudéau (sodó) bor-leves, vagy borzsufa.

Estouffade (stoffád) galamb, kappan, borjú vagy bárány húsból 's több illyesből készült éték.

Farce (fársz vagy közönségesen fáss) apróra vagdalt hús, mellyet némely sült félékre töltelékül alkalmaztatnak.

Fricandeaux (frikándó) a' főzelék prémezetére illyezett nagyobb vagy kisebb hús szeletek.

Fricassée (frikászszé) borjú, tyúk, 's t. e'féle apróra vagdalt sült-húsból fűszerrel, tojás és citromlével készült éték.

Glace (glász) sűrűre főtt hús- vagy cukor-nedv, mellyel más, étkül készített hús-daraboknak vagy süteményeknek csillogást, 's így erőt adni szoktak.

Grillírozni rostélyon sütni, 's így **Grillade** (grillád) annyi, mint rostélyon sült, melly néha mártalékkal egygyütt készül.

Haché (hasé) v. **Hachis** (hási) apróra vagdalt hús vagy halétel.

Hochepot (hospó) aprított marha hús gesztenyével vagy más vegyes főzelékkel.

Jus (zsü) különbféle hús- vagy halnemekből, mellyek szalonnával vagy vajjal és fűszerekkel párologtattak előbb, főzés által sűrített nedv vagy pép.

Legírozni annyi mint a^o nedvet vagy pépet sűrűbbíteni.

Marmelade (marmelád) mindenféle gyümölcs fajokból cukorral, és fűszerrel készült nedv.

Mitonnírozni annyi, mint felforralni.

Potage (potázs) különbféle hús- vagy hal-nemekből ris-kásával, 's többféle fűszerekkel vegyítve készült étel.

Ragout (rágú) többféle hús- vagy hal nemekből fűszerrel, citrommal, 's többféle jó ízű gombával készült zamatos nedv vagy lév, melly más ételekre öntetik jobb íz adás végett.

Rizolen kisded töltelékes sütemény, mellék ételül.

Roulette (rulet) vékony hús szelet, melly fűszerrel meghintetvén, öszszegyöngyöltetik, czérnával körül kötetik, 's vagy nyárson, vagy egyéb módon süttetik meg mellék ételül.

Sauce (szósz) minden más ételhez szolgáló mártalék.

TIZENNYOLCZADIK, SZAKASZ.

***Étel-szerek-kalendárioma, a' mint tudni-
illik azok érettek, vagy megszerezhetők.***

Januá r i u s.

Szárnyas és vadállatok közül.

Fácán, fogoly, nyul, fajttyúk, szalonka, kappan, tyuk, galamb, vaddisznó 's a' t.

H a l a k.

Fogas, Ponty, czompó, sigér, folyóvízi orsó hal, angolna, tőkehal, nyelvelő, félszeg uszó, sima rája, kecsége, fejr keszeg, tengeri rák, ollótlan rák, osztrea, csiga.

V e t e m é n y e k.

Káposzta, szabaudiai káposzta, barna káposzta, káposzta sarjadék, brokoli káposzta, veres hagyma, veres répa, sóska, lötözött saláta, paréj, zeller, fokhagyma, artifiola, kolompér, pászternak, sárga répa, mogyoró hagyma, saláta, rézsuka, mustár, répa.

G y ű m ű l c s ű k.

Alma, körtvély, dió, olasz dió, lasponya, szőlő.

Februárius és Mártzius.

A' hús, vadak, és szárnyas állatok, mellyek Jannáriusban.

H a l a k.

Épen azok vannak ilyenkor is divatjokban, melyek Januárius alatt említettek, kivévén a' tőkehalat, melly már Mártziusban nem tartatik olyan jónak.

V e t e m é n y e k.

Ezek is megegyeznek az előbbiekkal, hanem itt még olaszbab járul bozzájok.

G y ü m ö l c s ö k.

Alma, körtvély, meleg házbéli pöszméte.

*Április, Május és Junius.**Hús és szárnyas állatok.*

Ökör-, ürü-, borjú- és bárány-hús. Dámvad, Juniusban. Tsirke, tyúk, rutza, galamb, házi nyúl, nyúl.

H a l a k.

Potyka, tzompó, nyelvelő. angolna, pisztráng, tengeri rák, ketsege, lazatz, héring, rák, makréla, ollótlan rák.

V e t e m é n y e k.

Az előbiek, melyekhez Májusban korán érő kolompér, borsó, olaszbab, répa, sárga répa, kora káposzta, virágos káposzta, spárga, articsóka, 's a' meleg házi saláták minden fajtái járulnak.

G y ü m ö l c s ö k.

Juniusban: eperj, cseresznye, dinnye, éretlen sárga baraczk; ribizke és egres pástétomnak; későbben: cseresznye, eperj, dinnye, egrész, ribizke, sárga baraczk, szőlő, 's egynehány fajja az őszi baraczknak. Mind ezek nagyobb részint meleg házból valók.

*Julius, Augusztus és September.**H ú s.*

Mint előbb.

Szárnyas állatok.

Csirke, galamb, liba és pulykafi, póling. • Septemberben: lud.

Halak.

Viza, tőkehal, gadócz, félszeg úszó, tuskés rája, sima rája, márna-ponty, csuka, potyka, angolna, héjjas állatok; kivéven az osztrea csigát. A' makrelák Juniushan és Juliusban jók, hanem Augusztusban már nincsen jó izek.

A' fogoly-vadászat September' első napján kezdődik.

Vetemények.

Bab, borsó, metélt bab 's a' t.

Gyümölcsök.

Juliusban: eperj, egres, ananász, dobzó szilva, cseresznye, sárga baraczk, málnabogyó, sárga és görög dinnye, ribizke.

Augusztusban és Septemberben: őszi baraczk, szilva, fige, veres bélű mogyoró, szederj, alma, körtvély, szőlő. Későn érő gyümölcsök: ananász, dinnye, eperj, naszpolya, és birsalma, damászkai szilva 's egyéb szilva-fajok,

*Octóber.**Hús.*

Az előbbiekhöz itt már szarvas és nyúl hús járul.

Szárnyas állatok.

A' házi madarak ugyan azok, mellyek az előbbi fertály esztendőben oltak. Madár vadak: fogoly, pascirta, oszpos récze, sertéi récze, fajdtyúk, vad récze.

Halak.

Aranyhal, csuka, sigér, potyka, lazacz, pisztráng, márnáponty, kövihal, czompó, tok, héjjas állatok.

Vetemények.

Mint Januáriusban.

Gyümölcsök.

Szilva, körtvély, fige, kökény, szőlő, alma, nasz-polya, damászkai szilva, veres bélű mogyoró, dió; birs-alma.

N o v e m b e r.*Hús.*

Marha-, ürő-, borjú-, disznó-, 's bérány-hús, Szarvas. A' szárnyas állatok és a' vadak, mint múlt hónapban.

Halak.

Mint előbb.

Vetemények.

Répa, sárga répa, pászternák, kolompér, ' czúrkros gyökerek, ártifiola, veres hagyma, mogyoró hagyma, barna káposzta; szabaudiai és fehér káposzta, paréj, spanyol árticsóka, rezsuka, lőtözött saláta, zeller saláta, 's konyha-fűvek.

Gyümölcsök.

Alma, körtvély, dió, kökény, mogyoró, las-ponya, szőlő.

D e c e m b e r.*Hús.*

Marha-, ürő-, borjú-, bérány-, és disznó-hús. Vadak, és tengeri nyúl.

Szárnyas állatok.

Lud, pulyka, csirke, galamb, kappan, tyúk, szalonka, fajdtyúk, pacsirta, fáczán, fogoly, gyöngytyúk, vad récző, serti récző, sipos récző, császármadár, vízimadarak.

Halak.

Fogas, tőkehal, nyelvelő, kecsge, potyka, kövihal, foszlány, ángolna, aranyhal, mennyhal, héjjas állatok.

Vetemények.

Mint az előbbi hónapban. Melegházi spárga, dinnye, ananász.

Gyümölcsök.

Alma, dió, körtvély, mogyoró, szilva, lasponya, fige, szőlő.



